

Moët & Chandon Impérial Brut

Вино игристое Моэт и Шандон Империяль, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Дозаж: 7 г/л

Крепость: 12%об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке

Особенности: ручной сбор; высокая доля резервного виноматериала – 20-30%

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: сложный, выразительные ноты зеленых яблок, цитрусовых фруктов,

минералов, украшенные тонкими нюансами белых цветов, свежей выпечки и орехов

Вкус: соблазнительный, интенсивный, округлый, утонченный; его свежее волшебное послевкусие раскрывается оттенками спелых груш, персиков, яблок, а тона цитрусовых и крыжовника добавляют сочности

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, сочетается с рыбными блюдами, закусками из морепродуктов, козым сыром, сыром Бри, а также в дополнение к легким десертам и фруктам умеренной сладости



Moët & Chandon Impérial Rosé Brut

Вино игристое Моэт и Шандон Империяль Розе, розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Дозаж: 7 г/л

Крепость: 12%об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке

Особенности: ручной сбор; высокая доля резервного виноматериала – 20-30%

Цвет: лососевый с медными бликами

Аромат: свежий фруктовый аромат, с преобладанием тонов красных ягод, в особенности ежевики и земляники, а также оттенком розы

Вкус: округлый, в меру освежающий вкус поражает сливочной структурой, а в послевкусии проявляют себя недозрелые красные лесные ягоды в сливках, а также акценты пряных булочек с имбирем и цукатами

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, в сопровождение к горячим блюдам из ягненка, молочного поросенка, помидоров и баклажанов с тмином



Moët & Chandon Ice Impérial

Вино игристое Моэт и Шандон Айс Имперіаль, белое полусладкое

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Дозаж: 45 г/л

Крепость: 12%об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке

Особенности: ручной сбор; высокая доля резервного виноматериала – 20-30%

Цвет: золотистый

Аромат: интенсивный, фруктовый, мощные ноты тропических фруктов (манго, гуава), спелого нектарина, малины и крыжовника

Вкус: яркий, сладковатый, сбалансированный, с плотным телом, послевкусие выражено тонами фруктового салата, желе из айвы, карамели, а также освежающей кислотностью грейпфрута и пикантностью засахаренного имбиря

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: производитель рекомендует подавать со льдом, в сочетании с моллюсками и креветками, легкими десертами и фруктовым салатом с йогуртовой заправкой, фуа-гра, соленоватыми сырами



Moët & Chandon Ice Impérial Rosé

Вино игристое Моэт и Шандон Айс Имперіаль Розе, розовое полусухое

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Дозаж: 38 г/л

Крепость: 12%об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Выдержка: 3 года на дрожжевом осадке

Особенности: ручной сбор; высокая доля резервного виноматериала – 20-30%

Цвет: персиковый с золотистыми бликами

Аромат: выразительный, с преобладанием оттенков красных ягод и вишни, брусники и клюквы в сахаре, дополненных нотами инжира, нектарина и гранатового сиропа

Вкус: богатый, с балансом кислотности и сладости, который напоминает красные спелые ягоды и садовые фрукты в освежающем послевкусии с восхитительной горько-сладкой ноткой розового грейпфрута

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: производитель рекомендует подавать со льдом, в сочетании с паштетами, уткой, ягодно-сливочными или творожными десертами, закусками из креветок и ракообразных



Dom Pérignon Vintage 2005 Brut

Вино игристое Дом Периньон Винтаж 2005, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Пино Нуар 55%, Шардоне 45%

Выдержка: не менее 8 лет на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, урожай 2005 года; винтажное – произведено из винограда, собранного в определенный год; является «кюве де престиж» дома Moët et Chandon; рейтинг RP – 93

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: комплексный, прослеживаются яркие ноты спелых черных и красных ягод, которые постепенно переходят в минеральность, тона миндального пралине и кориандра завершают палитру

Вкус: обладает сильным характером, плотным телом и муссовой текстурой, интригующие нотки специй, фруктовой выпечки и каленых орехов присутствуют в долгом послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется сочетать с устрицами, мягкими или твердыми выдержанными сырами, морепродуктами, ракообразными на гриле, лобстером термидор, а также с красной и черной икрой



Dom Pérignon Vintage 2006 Brut

Вино игристое Дом Периньон Винтаж 2006, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Пино Нуар 45%, Шардоне 55%

Выдержка: не менее 8 лет на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, урожай 2006 года; винтажное – произведено из винограда, собранного в определенный год; является «кюве де престиж» дома Moët et Chandon; рейтинг RP – 96, WS – 95

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: чистый, воздушный, яркий букет, состоящий из цветов и фруктов раскрывается сразу, после проявляются оттенки засахаренных фруктов, сена и лакрицы

Вкус: сочный, сложным и пикантный и, скорее, шелковистый, чем сливочный, в послевкусии можно почувствовать тона запеченных фруктов в специях, легкую горчинку и солоноватые, морские оттенки

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется сочетать с устрицами, мягкими или твердыми выдержанными сырами, морепродуктами, ракообразными на гриле, лобстером термидор, а также с красной и черной икрой



Dom Pérignon Vintage 2009 Brut

Вино игристое Дом Периньон Винтаж 2009, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Moët et Chandon

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Пино Нуар 45%, Шардоне 55%

Выдержка: не менее 8 лет на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, урожай 2009 года; винтажное – произведено из винограда, собранного в определенный год; является «кюве де престиж» дома Moët et Chandon; рейтинг WS – 96

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: многослойный, раскрывается нотами белого персика, гуавы, грейпфрута, с оттенками хлебных тостов, сливочного масла и ванили

Вкус: насыщенный, плотный, с муссовой текстурой, дарит разнообразные ощущения в послевкусии – солоноватые и морские ноты, горчинка и сочная кислотность, тона фруктов, бриоши и орехов

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется сочетать с устрицами, мягкими или твердыми выдержанными сырами, морепродуктами, ракообразными на гриле, лобстером термидор, а также с красной и черной икрой



История компании **Moët & Chandon** началась в 1743, когда Клод Моэт начал поставки вина из провинции Шампань в Париж и другие французские города. Бизнес Клода быстро расширяется, и к концу XVIII века он уже экспортировал шампанское по всей Европе и даже в Соединенные Штаты. Фамилия Шандон была добавлена в название компании в 1832 году, когда Жан-Реми Моэт разделил фирму между своим сыном Виктором и зятем Пьером-Габриэлем де Бриайе Шандон.

Флагман Дома «Моэт Империяль» был назван в честь императора Наполеона Бонапарта, который любил посещать город Эперне и Дом Моэт и Шандон. Он неоднократно награждал Жан-Реми Моэта различными медалями, в том числе и медалью Ордена «Почетного Легиона». Существует легенда, что именно Наполеон Бонапарт изобрел традицию «сабража» - открытие бутылки шампанского ударом сабли – чтобы праздновать свои победы.

В настоящее время площадь виноградников Дома, составляет 1150 Га. Из них 50% составляют виноградники категории Гран Крю и 25% Премье Крю. На них растет виноград всех трех разрешенных сортов – Пино Нуар, Пино Менье и Шардоне. Виноградники находятся в таких зонах, как Монтань де Реймс, Кот де Блан, Валле-де-ла-Марн, Кот де Сезанн. Это широкое разнообразие виноградников обеспечивает оптимальный выбор винограда, что позволяет поддерживать постоянство Моэт. Следует отметить, что в 1971 году Моэт & Шандон объединился с Коньячным Домом Hennessy, а в 1987 году — с Louis Vuitton. В итоге был создан **холдинг LVMH** (Louis-Vuitton-Moët-Hennessy).

Дом Периньон Dom Pérignon (1638-1715) был монахом и хозяином погреба в бенедиктинском аббатстве в Отвиле. Около 1670 года он стал пионером ряда методов виноделия. В его честь Моэт & Шандон назвал свою линейку Кюве де Престиж. Для производства Dom Pérignon Cuvee используют виноград, собранный с виноградников коммун категории Гран Крю и Премье Крю, приобретенных домом Moët et Chandon в 1820 году у аббатства Овиллер, и с виноградников, принадлежащих дому шампанских вин Lanson:

- Aÿ-Champagne Grand Cru
- Bouzy Grand Cru
- Cramant Grand Cru
- Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru
- Verzenay Grand Cru
- Hautvillers Premier Cru