



WIJN INFORMATIE

Moët & Chandon MCIII Champagne

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenras	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Merk	Moët & Chandon
Smaakprofiel	Exclusieve Bubbels, Mousserend
Wijn en spijs	Aziatische gerechten, Borrelwijn, Schaal en schelpdieren
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	12%



Omschrijving Moët is in 1743 opgericht als Champagnehuis. Dit huis heeft zijn Champagnes als geen ander huis weten te vertalen naar de status van 'Succes, vrijmoedig en elegantie'. Met name succes en glamour zijn het sleutelwoord voor de magie van Moët Champagne. Van Oscar-uitreikingen tot aan Koninklijke bruiloften, Moët is erbij en met Roger Federer als gloednieuwe ambassadeur houdt dit zeker nog lang niet op. Als Champagne producent probeert Moët vooral de nieuwste technologie te combineren met traditie. Een strak glas Champagne, waarin alles klopt, maar met zo een enorm gevoel van meerwaarde, zodat je er niet omheen kunt. De MCIII is een multi-vintage, dit betekent dat er wijn uit verschillende oogstjaren met elkaar wordt gemengd. In dit geval worden vintage Champagnes die onder verschillende condities hebben gerijpt met elkaar gemengd. De MCIII rijpt 10 jaar in de kelder van Moët voordat hij op de markt komt. Deze Champagne is 2017 gekozen tot best Champagne van de wereld. MC staat natuurlijk voor Moët & Chandon, de drie staat voor de 3 verschillende delen die samen gevoegd zijn. Deel 1 is een wijn van Chardonnay en Pinot Noir uit 2003 opgevoed op roestvrijstaal. Deel 2 is





WIJN INFORMATIE

wijn uit 1998, 2000 en 2002 opgevoed op houten vaten. En deel 3 zijn wijnen uit 1993, 1998 en 1999 die gerijpt hebben op de fles. Het is een complexe en zeer gelaagde Champagne met warme zoete tonen zoals koffie, mokka, hout, noten en gebak. Ook heeft deze bubbel fruitige tonen van citrus en kumquat. De Champagne heeft vol, elegant en fruitig mondgevoel met ziltige en bittere tonen in de afdronk.

