

A Moët & Chandon-örökség

MILLIÁRDNYI BUBORÉK

1743-ban

alapította a Moët & Chandon-házat a holland származású **CLAUDE MOËT**, aki az elsők között kezdett el Champagne-ból pezsgőt exportálni külföldre.

1782-ben

találkozott először **JEAN-RÉMY MOËT**, Claude unokája **BONAPARTE NAPÓLEONNAL**, akivel aztán életre szóló barátságot kötöttek. Napóleon minden látogatása alkalmával jelentős mennyiségű Moët champagne-nyal tért haza, ezzel népszerűsítve a márkát a francia katonák és nemesek körében.



állítják be az édességet (dosage) a Brut Impérial degorzálása után – ezzel a **BRUT KATEGÓRIA** közepén helyezkedik el.

7g/l-re

1869-ben

Napóleon születésének 100. évfordulójára jelent meg a piacon a **BRUT IMPÉRIAL**, a ház non-vintage champagne-a, amelyet bátran nevezhetünk a világ leggyakrabban fogyasztott champagne-ának, hiszen a statisztika szerint a Földön tízmásodpercenként kinyitnak belőle egy palackkal.

100-150 alapbor

házasításából születik a Moët & Chandon brut impérial. Ennek 20-30%-a **RESERVE BOR** más-más évjáratokból – annak érdekében, hogy minden palack mindig ugyanazt az élményt nyújtsa.

1953-BAN

II. Erzsébet

koronázásakor Moët & Chandon pezsgőt szolgáltak fel a vendégeknek; ez tovább erősítette a márkát és a brit királyi udvar kapcsolatát, amely még **VIKTÓRIA KIRÁLYNŐ** idején vette kezdetét.

Közel 300 éves fennállása alatt a Moët & Chandon champagne-ház hírességek és közemberek kedvencévé, az ünnepi pillanatok megkoronázójává vált. Minden kortyban benne van a múlt legendás öröksége és a jelen vibráló életigenlése.

Szöveg: Vancsik Ivett

GRAND VINTAGE 2016



TÖBB MINT

30 millió

palackos éves termelésével a Moët & Chandon a világ egyik legnagyobb Maison-jának számít. **1200 HEKTÁRRÓL SZÜRETELNEK.**

1842-ben

a Moët & Chandon bemutatta a világ első évjáratos pezsgőjét, a **VINTAGE BRUT**öt. Vintage pezsgők csak olyan években készülnek, amikor az évjárat karaktere és minősége ezt lehetővé teszi.

Grand Vintage 2016

a legfrissebb évjáratos tétel. Kecses és kiegyensúlyozott champagne egy kihívásokkal teli évjáratból. **HÉTÉVIG TARTÓ PALACKOS ÉRLELÉST KÖVETŐEN** élénk, zamatos és komplex italt kóstolhatunk, gyümölcsös-virágos és fűszeres, süteményes jegyekkel, 6 gramm/liter dozázással.

49 millió buborék táncol

minden **0,75 LITERES** Moët & Chandon palackban. A finom habzás és a krémes textúra titka a buborékok sűrűségében és méretében rejlik.

1983

óta dolgozik a pezsgőágazatban **BENOÏT GOUEZ PINCEMASTER** (chef de cave), aki 2005-től felel a ház ikonikus champagne-ainak ízvilágáért.

110

kilométeres hosszával a Moët & Chandon pincerendszere a világ egyik legnagyobb Maison-pincéje. A város alatt 10-30 méteres mélységben húzódó, mészkőbe vájt folyosókon az egyenes **10-12 CELSIUS-FOKOS** hőmérséklet biztosítja a palackok érleléséhez tökéletes körülményeket.

A 2019-BEN

elindított fenntarthatósági program keretében a Moët & Chandon champagne-ház vállalja, hogy **2027-RE MINDEN SZŐLŐ-ÜLTETVÉNYE BIOMINŐSÍTÉST SZERZ**, vízfogyasztását pedig 25%-kal csökkenti. (x)