

# Moët & Chandon Grand Vintage 2009: uno champagne maturo e avvolgente

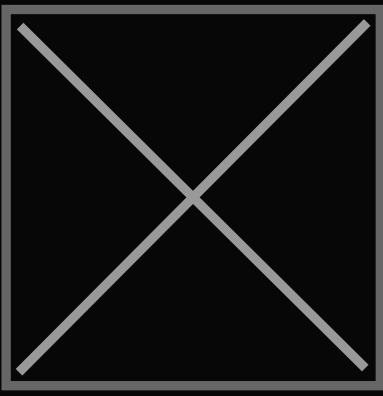
mc-grand-vintage-2009-box-and-bottle-veryhighwidth-9500x-prop-c3f36545

Moët & Chandon Grand Vintage 2009 è un autentico esempio di eccellenza e savoirfaire. Maturato per 7 anni, il 73° vintage della Maison è uno champagne destinato ad essere eternamente unico, espressione di un raccolto incomparabile. I Grand Vintage Moët & Chandon sono vini invecchiati dalla raffinata personalità e devono in parte la loro libertà e capacità di innovazione alla lunga tradizione di eccellenza e alla visione pionieristica della Maison. Il primo Moët & Chandon Grand Vintage è stato creato nel 1842, la più innovativa risposta della Maison alla domanda dei consumatori britannici e americani che cercavano uno champagne più pregiato e maturo.

Grand Vintage 2009 è, come ogni Grand Vintage, sfrontatamente originale, simbolo unico delle caratteristiche eccezionali di una particolare vendemmia. Frutto della libera interpretazione e valutazione personale del potenziale e della personalità di ogni vitigno dello Chef de Cave e risultato della selezione dei vini più pregiati di ogni singola annata.

Grand Vintage 2009 è uno champagne extra brut completo e avvolgente con un'influenza distintiva di Pinot Noir (50% del suo assemblaggio). Dopo varie annate in cui lo Chardonnay è stato dominante, il Pinot Noir è al centro della scena nel 2009. Nonostante un inverno rigido e una primavera particolarmente piovosa, l'estate calda e soleggiata ha prodotto un raccolto abbondante e ha permesso alle uve del Pinot Noir - più mature e sane - di raggiungere un equilibrio perfetto e una corposità seducente.

*"Il potere controllato del Pinot Noir è la vera colonna portante di Grand Vintage 2009. Un particolare di grande rilievo perché la percentuale di Pinot Noir non è stata così elevata in un millesimato della Maison dal 1996 "* afferma **Benoît Gouez**, Chef de Cave Moët & Chandon. *"Il risultato è un vino complesso e carismatico che si sprigiona, con evidente maturità, creando una calda atmosfera che evoca un frutteto di pesche e albicocche in piena estate".*



Grand Vintage Rosé 2009, il 42° Vintage Rosé della Maison, è uno

champagne gioioso e delizioso con leggera eleganza ispirata al cuore del Pinot Noir (59% del suo assemblaggio). Il suo palato caldo e vivace richiama un carnevale con giostre roteanti e bambini divertiti davanti a banconi di zucchero filato e mele caramellate. Con un dosaggio di 5g/L, Grand Vintage 2009 e Grand Vintage Rosé 2009 sono extra brut, per la prima volta anche sull'etichetta, caratteristica che li differenzia e li rende ancora più unici e innovativi.

I Grand Vintage Moët & Chandon sono ideali per celebrare momenti speciali e condividere esperienze epicuree con delizie gastronomiche.