MÖVENPICK
VINS

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Chaque année, un des meilleurs Champagnes Rosés

Description:
Le champagne rosé provient de 35 petites parcelles, les sols chauds du vignoble "La Rivière" sont plantés de pinot noir, et les sols calcaires plus frais sont destinés aux cépages chardonnay.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.
Température:
Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Fabrication:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.5%
Raisins:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
N° article:	1817318

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Barrique
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch