



Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Un premier cru de la Montagne de Reims

Beschreibung:

La famille Malétrez produit ses champagnes dans une commune voisine de Reims classée premier cru. Tous les champagnes Malétrez sont élevés sur lies pendant 36 mois avant d'être commercialisés. Un vin sensuel à l'excellent rapport plaisir-prix, que l'on s'accorde volontiers encore et encore.

Degustationsnotiz:

Jaune pâle. Mousse fine, joli nez fruité aux notes discrètes de noisettes et de coings. Acidité soutenue dans la bouche aux arômes de fruits jaunes sur des nuances épicées de paille en finale.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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

Elevage: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02138--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	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.