MÖVENPICK
VINS



Champagne Brut

Collection 244

Inimitablement Roederer

Description:
La Collection est la carte de visite moderne de la prestigieuse maison de Champagne Louis Roederer, dont l'histoire remonte à 1776. Elle illustre à merveille l'art de l'assemblage et montre comment Roederer associe le caractère d'un millésime à un riche patrimoine de vins de réserve. La base est constituée chaque fois par le millésime en cours, complété par la Réserve Perpétuelle. Initiée en 2012, cette réserve est depuis enrichie en continu par des vins issus de nouveaux millésimes. Elle apporte à la Collection continuité, profondeur et complexité. S'y ajoutent des vins de réserve sélectionnés et élevés sous bois, qui lui confèrent davantage d'ampleur, de structure et de richesse aromatique. C'est précisément cette alliance qui forge l'identité singulière de la Collection. Un fruit mûr et précis rencontre une texture soyeuse, de fines notes épicées et cette fraîcheur saline et crayeuse qui caractérise si bien le style Louis Roederer.

Profile aromatique:
Jaune clair. Bouquet de poires mûres et de carambole avec en arrière nez des amandes blanches, des fleurs de camomille, des abricots secs et du safran. Bouche d'une profondeur moyenne et d'une fine fraîcheur citronnée, mousse crémeuse soulignée par une jolie note salée, persistance minérale.

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%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	54% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier
N° article:	05507--

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

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 244

Pays d'origine:	France
Classifications:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Raisins:	54% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier
Prêt à boire:	À l'apogée
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