



## Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Le joyau champenois de la famille Maletrez

### **Beschreibung:**

Plus de dix ans de maturation sur lies confèrent à ce champagne élégance, profondeur et une fraîcheur incomparable. La Vieille Réserve de Malétrez allie des arômes fruités raffinés à une longue persistance et offre des moments inoubliables. Une sélection haut de gamme qui ne voit le jour que lors d'années très particulières – mûre, d'une brillance intemporelle, pour des moments familiaux inoubliables remplis d'une joie pétillante.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune doré puissant. Sa mousse est fine et belle, son bouquet fruité et juteux sur des notes de brioche, de noix et d'épices diverses. Bouche très intense, c'est un Champagne puissant et vineux, sur la base de l'excellent millésime 2008, auquel le vieillissement de plus de 9 ans (!) sur levures apporte une myriade d'arômes fascinants. Opulence de fruits mûrs, ainsi que des nuances de noisettes grillées et de gâteau à la vanille. Soyeux et fondant, mais d'une fraîcheur subtile, il persiste plusieurs minutes en bouche. Il s'agit là d'un grand Champagne haut de gamme qui peut facilement rivaliser avec des concurrents beaucoup plus onéreux, il accompagnera aussi à merveille vos repas.

### **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:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** Chardonnay, Pinot Noir

**Artikelnummer:** 08358--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.