MÖVENPICK
VINS



Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck, Collection Crayères

Millésimé magique à l’équilibre parfait

Description:
La cuvée est composée à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir, sélectionnés avec soin sur des parcelles classées grand cru et premier cru aux noms célèbres tels que Vertis, Oger, Ambonnay, Verzy et Aÿ. Fruit d’un assemblage subtil, ce champagne millésimé allie maturité et fraîcheur dans une parfaite harmonie. Après un élevage sur lies de plusieurs années, il révèle une structure fascinante, une belle profondeur aromatique et une tension saline.

Profile aromatique:
Jaune or brillant, bulle homogène. Brioche et ananas dans le nez captivant, aux nuances de miel d’acacia et de fleurs de pêcher. Attaque crémeuse d’une belle ampleur et d’une merveilleuse fraîcheur, les fruits jaunes marquent à nouveau la bouche, sur une belle minéralité, anis et pamplemousse, un plaisir inoubliable, d’un équilibre exceptionnel jusqu’en finale.

Va bien avec:
Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

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
Producteur:	Collection Crayères
Fabrication:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.0%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
N° article:	1067281

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 Millésimé

Charles Heidsieck
Collection Crayères

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 19/20
Raisins:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	9 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	12.0%
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