



Champagne Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Champagne de vigneron en Qualité Premier Cru

Description:

Cet impressionnant champagne est issu des meilleurs vignobles de l'exploitation familiale Frédéric Maletrez. Cette sélection en édition limitée des plus grands vins de réserve de Maletrez allie parfaitement prestige et perfection.

Profil aromatique:

Jaune clair. Merveilleux bouquet de pomme Jonagold souligné de mirabelle et d'anis. Crémeux dans la bouche bien soutenue par l'acidité, aux arômes de fruits à noyau et d'abricot; finale de fruits jaunes.

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.

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: Frédéric Malétrez

Élevage: 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

N° article: 18106--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
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.