



Tasting Box «Champagne»



Champagne Réserve Brut 1^{er} Cru Sélection Mövenpick Frédéric Malétrez

Note de dégustation: 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.

Elevage: 12 Mois en Cuve inox
Notations: Score 18/20
Pays d'origine: France
Région: Champagne
Cépage: 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Vol. alcool: 12,5% vol.
À l'apogée
N° article: 18106



Champagne Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs De Saint-Gall

Note de dégustation: Joli jaune pâle. Le bouquet et la bouche révèlent des arômes de fleurs blanches et de tilleul. La bouche délicate et sous-tendue d'une minéralité vivifiante démontre toute la précision des célèbres sols calcaires de la Champagne. Finale longue, intense et puissante.

Elevage: en Cuve inox
Notations: Score 18/20
Pays d'origine: France
Région: Champagne
Cépage: 100% Chardonnay
Vol. alcool: 12,5% vol.
À l'apogée
N° article: 11042



Champagne Brut Réserve Pol Roger

Note de dégustation: Jaune doré lumineux. Des notes de fleurs de trèfle rouges, de baguette chaude et d'amandes blanches. La bouche tendre et soyeuse révèle une jolie effervescence sur des arômes de miel de fleurs de tilleul, de nectarine et de camomille, puis de subtiles touches de noix de muscade et de biscuit à la cannelle, finale élégante et pleine de finesse.

Elevage: en Cuve inox
Notations: Parker 92/100
Pays d'origine: France
Région: Champagne
Cépage: 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Vol. alcool: 12,5% vol.
À l'apogée
N° article: 01771