MÖVENPICK
VINS

2004 Champagne Alexandra

Grande Cuvée Rosé, Laurent-Perrier

Il s'agit seulement de la septième édition (la première datant de 1982) de ce champagn
emblématique.

Note de dégustation:
Jaune ambré (comme un coucher de soleil sur la Montagne de Reims). Parfums discrets et complexes d'airelles et framboises, résine, cire, pignons grillés, peau d'orange séchée, girofle gingembre et poivre blanc; belle persistance, douce effervescence, rosé vineux, groseilles rouges et thé de fruits dans la longue finale, un grand Champagne.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Laurent Perrier
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100
Elevage:	192 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Référence:	0807704

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Alexandra

Grande Cuvée Rosé
Laurent-Perrier

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	192 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch