Champagne Grand Blanc de Blancs

Brut

Un Blanc de Blanc convoité, issu de la plus ancienne maison de Champagne

Note de dégustation:
Doré brillant, mousse fine. Nez floral et minéral. Bouche aux notes ultra-fines de fruits blancs, d'abricot et de mirabelle, avec une touche d'agrumes, de pâte de coing et de miel. Un Champagne vif, animé et fin, avec de discrets arômes de torréfaction dans la finale sur une sensation de douceur et d'harmonie.
Accompagne idéale:
Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.
Conseils de service:
Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Gosset
Notation(s):	Decanter 95/100, Parker 92/100, Wine Spectator 93/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	09895--

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 Grand Blanc de Blancs

Brut

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 95/100, Parker 92/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
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