



## Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Le joyau des champagnes de la famille Malétrez

### Description:

Ce champagne rare soutient aisément la comparaison avec ses homologues haut de gamme. Monsieur Malétrez nous a confié un petit contingent de son champagne préféré. Ce premier cru vieillit presque dix ans en cave avant d'être mis en vente. C'est un champagne Réserve élégant qui séduit en bouche par son opulence intense et onctueuse et offre une complexité qui se marie parfaitement avec les repas de fêtes.

### Note de dégustation:

Jaune doré puissant. Sa mousse est fine et belle, son bouquet fruité et juteux sur des notes de brioche, de noix et d'épices diverses. Bouche très intense, c'est un Champagne puissant et vineux, sur la base de l'excellent millésime 2008, auquel le vieillissement de plus de 9 ans (!) sur levures apporte une myriade d'arômes fascinants. Opulence de fruits mûrs, ainsi que des nuances de noisettes grillées et de gâteau à la vanille. Soyeux et fondant, mais d'une fraîcheur subtile, il persiste plusieurs minutes en bouche. Il s'agit là d'un grand Champagne haut de gamme qui peut facilement rivaliser avec des concurrents beaucoup plus onéreux, il accompagnera aussi à merveille vos repas.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Frédéric Maletrez
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Référence:</b>	08358--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés