Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition, De Saint-Gall

Note de dégustation:
Jaune doré clair. Délicat bouquet de fruits jaunes. Bouche expressive, parfaitement équilibrée et de belle ampleur, beaucoup de complexité. Les nobles cépages Chardonnay et Pinot noir se marient en un parfait Champagne. Un délice avec les viandes blanches, la volaille ou le fromage.

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:	Champagne De Saint-Gall
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Référence:	11040--

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 Brut 1er Cru

Le Tradition
De Saint-Gall

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
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