Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Un champagne Premier Cru

Description:
Champagne de vignerons d'excellente qualité
Note de dégustation:
Jaune lumineux. Herbes fraîches, cerises rouges et baies, anis et menthe. En bouche, il est à la fois brillant, crémeux et d'une grande finesse. Le fruit est gourmand, le dosage vif et parfaitement choisi, juteux, frais, avec une belle minéralité calcaire saline. Belle longueur.
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 Hebrart
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Référence:	11088--

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

Sélection
Marc Hébrart

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois 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