



Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec, Moët & Chandon

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:

Moët Chandon

Notation(s):

Parker 86/100

Elevage:

18 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Cépage(s):

45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay

Référence:

11338--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Ice Impérial Rosé

Demi-Sec

Moët & Chandon

Origine:	France
Notation(s):	Parker 86/100
Cépage(s):	45% Pinot Noir, 45% Meunier, 10% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés