



## 2015 Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

**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

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Moët Chandon

**Notation(s):**

James Suckling 92/100

**Elevage:**

6 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Cépage(s):**

44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier

**Référence:**

0193715

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100
<b>Cépage(s):</b>	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés