Champagne Brut

Collection 244

La carte de visite de Louis Roederer

Description:
Collection 244 est un assemblage de plusieurs millésimes pour lequel les raisins sont sélectionnés au coeur de la Champagne.
Note de dégustation:
Jaune clair. Bouquet de poires mûres et de carambole avec en arrière nez des amandes blanches, des fleurs de camomille, des abricots secs et du safran. Bouche d'une profondeur moyenne et d'une fine fraîcheur citronnée, mousse crémeuse soulignée par une jolie note salée, persistance minérale.
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:	Louis Roederer
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Référence:	05507--

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 244

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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