



## 2008 Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

### Note de dégustation:

Jaune doré puissant. Mousse fine et noble, fruité suave, notes de brioche, de noix et diverses épices. Un Champagne millésimé vineux et de belle intensité qui, grâce à une maturation sur lies de 9 ans, développe une magnifique palette d'arômes. Des nuances de noisettes grillées, de gâteau à la vanille et un fruité mûr et puissant se marient subtilement à une texture fondante, soyeuse et fraîche jusque dans la longue finale persistant plusieurs minutes. C'est un Champagne grandiose qui peut tenir la dragée haute à des concurrents beaucoup plus coûteux et qui accompagnera somptueusement vos repas.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Frédéric Maletrez
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Référence:</b>	0835808

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

Taille: A7 74x105

**Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru**

Frédéric Malétrez

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés