



## 2007 Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

Un vin de fête finement pétillant

### Note de dégustation:

Jaune doré moyen. Mousse fine et noble, joli fruit, notes briochées, noix et diverses épices. Force et intensité en bouche, un Champagne millésimé vineux et puissant, qui a mûri 7 ans (!) sur lies et offre une diversité d'arômes fascinante et une longue persistance. Les saveurs de noisettes grillées et de gâteau à la vanille côtoient le fruité puissant qui se marie subtilement à une texture fondante, soyeuse et fraîche. Un Champagne magnifique qui peut rivaliser sans problème avec des concurrents prestigieux et beaucoup plus chers. Il 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

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Champagne Frédéric Maletrez

### Notation(s):

Score 19/20

### Elaboration:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2025

### Cépage(s):

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

### Emballage:

Carton de 6

### Référence:

0835807075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Traubensorte(en):</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés