



"Un vin de fête finement pétillant"

2007 Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

Description:	Dieser rare Champagner hat fast 12 Jahre auf der Hefe gelegen und kann sich mit erstklassigen Champagnern aus der Oberklasse messen.
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.
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 19/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Vol. alcool:	12.0 %
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.
Service:	Bien frais à 6-10 degrés
Apogée:	jusqu'en 2025
Producteur:	Champagne Frédéric Maletrez
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

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