



Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick, Frédéric Maletrez

Des bulles en rose pour les fêtes

Note de dégustation:

Couleur rosé cuivré. Bouquet fruité attirant, aux parfums de framboise et de fraise bien mûre, avec un exquise senteur d'épice et une fine note de levure. La bouche confirme le fruité – arômes de petits fruits rouges – et se caractérise encore par son élégance, sa belle maturité et ses notes presque suaves; grande fraîcheur, mousse fine et finale enchanteresse.

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:	Frédéric Maletrez
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Référence:	05891--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés