



Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Délicieux rosé digne d'un premier cru

Description:

Les amateurs de champagne l'apprécient depuis longtemps déjà : goûtez, vous aussi, ce champagne de producteur, élevé sur lies pendant 36 mois et délicieux de l'entrée au dessert. Vous serez étonné par l'harmonie des accords qu'il permet.

Note de dégustation:

Couleur rosé cuivré. Bouquet fruité attirant, aux parfums de framboise et de fraise bien mûre, avec une 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