



Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Un premier cru della Montagne de Reims

Descrizione:

La famiglia Malétrez produce i suoi champagne in un comune vicino a Reims, classificato come premier cru. Tutti gli champagne Malétrez vengono affinati sui lieviti per 36 mesi prima di essere venduti. Un vino sensuale con un eccellente rapporto qualità-prezzo, che sarete felici di gustare ancora e ancora.

Profilo aromatico:

Giallo pallido. Spuma fine, bel naso fruttato con note discrete di nocciola e mela cotogna. Acidità sostenuta al palato, con aromi di frutta gialla e un finale speziato e paglierino.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

Numero articolo: 02138--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.