MÖVENPICK
VINI



Champagne Brut

Collection 244

Inconfondibilmente Roederer

Descrizione:
La Collection è il biglietto da visita moderno della storica Maison de Champagne Louis Roederer, le cui origini risalgono al 1776. È l'espressione esemplare dell'arte dell'assemblaggio e mostra come Roederer sappia unire il carattere di ogni annata a un ricco patrimonio di vini di riserva. La base è costituita ogni volta dall'annata corrente, completata dalla cosiddetta Réserve Perpétuelle. Questa riserva perpetua è stata avviata nel 2012 e da allora viene costantemente arricchita con vini delle nuove annate. Conferisce alla Collection continuità, profondità e complessità. A questi si aggiungono selezionati vini di riserva affinati in legno, che apportano ulteriore pienezza, struttura e complessità aromatica. È proprio questa combinazione a definire l'identità unica della Collection. Frutto maturo e nitido, texture vellutata e delicate note speziate incontrano quella freschezza salina e calcarea che rende inconfondibile lo stile di Louis Roederer.

Profilo aromatico:
Giallo chiaro. Bouquet di pere mature e carambole con mandorle bianche, fiori di camomilla, albicocche secche e zafferano al retrogusto. Bocca di media profondità e fine freschezza limonosa, spuma cremosa sottolineata da una bella nota salina, persistenza minerale.

Abbinamenti:
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, luccioperca 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
Produzione: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 12.5%
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Uva: 54% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier
Numero articolo: 05507--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 244

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Uva:	54% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 11% Pinot Meunier
Maturità di degustazione:	Pronta da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
Gradazione alcolica:	12.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch