



Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Il gioiello dello champagne della famiglia Malétrez

Descrizione:

Più di dieci anni di maturazione sui lieviti conferiscono a questo champagne eleganza, profondità e una freschezza incomparabile. Vieille Réserve di Malétrez unisce un gusto fruttato delicato a una persistenza prolungata, regalando momenti indimenticabili. Una selezione eccellente, prodotta solo in annate molto particolari: matura, brillante e senza tempo, per momenti indimenticabili in famiglia pieni di gioia frizzante.

Profilo aromatico:

Giallo dorato intenso. La sua spuma è fine e bella, il suo bouquet fruttato e succoso con note di brioche, noci e spezie varie. Molto intenso al palato, è un Champagne potente e vinoso, basato sull'eccellente annata 2008, a cui l'affinamento di oltre 9 anni (!) sui lieviti apporta una miriade di aromi affascinanti. Frutta opulenta e matura, con note di nocciole tostate e torta alla vaniglia. Setoso e fondente, ma sottilmente fresco, si sofferma per diversi minuti sul palato. Questo è un grande Champagne di alta gamma che può facilmente competere con rivali molto più costosi, e sarà anche un meraviglioso accompagnamento per i vostri pasti.

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: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Chardonnay, Pinot Noir

Numero articolo: 08358--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.