2015 Champagne Brut Millésimé

Deutz

Un modello di stile ed eleganza

Descrizione del vino:
Millesime\" è l'ingresso perfetto nell'affascinante mondo degli champagne d'annata Deutz. Molto floreale, nocciolato e tostato al naso, delicato e fine al palato, inizialmente un po' citrico, poi albicocca matura molto presente. Un aperitivo ideale o per accompagnare sushi e sashimi.
Abbinamenti:
Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.
Consigli per il consumo:
Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne Deutz
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Numero di articolo:	1041815

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Deutz

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch