



Champagne Réserve Brut 1er cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Maletrez

Un premier cru prodotto da una tenuta di famiglia

Descrizione del vino:

Questo straordinario champagne proviene dai migliori vigneti della tenuta della famiglia Frédéric Maletrez. Questa selezione in edizione limitata dei migliori vini di riserva Maletrez combina perfettamente prestigio e perfezione.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro. Splendido bouquet di mela jonica con note di prugna mirabelle e anice. Al palato è cremoso, ben sostenuto dall'acidità, con aromi di frutta a nocciolo e albicocca; finale di frutta gialla.

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.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Frédéric Maletrez
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Numero di articolo:	18106--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Réserve Brut 1er cru

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi