2015 Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

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:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Moët Chandon
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
Numero di articolo:	0193715

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
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