



Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick, Frédéric Maletrez

Un delizioso rosé degno di un premier cru

Descrizione del vino:

Gli amanti dello champagne lo apprezzano da tempo: anche voi potete provare questo champagne di produzione, maturato sui lieviti per 36 mesi e delizioso dall'antipasto al dessert. Rimarrete stupiti dall'armonia degli abbinamenti che consente.

Nota di degustazione:

Colore rosa ramato. Attraente bouquet fruttato, con sentori di lampone e fragola matura, uno squisito profumo di spezie e una fine nota di lievito. Al palato conferma il fruttato - aromi di bacche rosse - e si caratterizza ulteriormente per l'eleganza, la bella maturità e le note quasi dolci; grande freschezza, spuma fine e finale incantevole.

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, lucciopeca 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 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Numero di articolo:	05891--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
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