



Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Un premier cru della Montagne de Reims

Descrizione del vino:

La famiglia Malétrez produce i suoi champagne in un comune vicino a Reims, classificato come premier cru. Tutti gli champagne Malétrez vengono affinati sui lieviti per 36 mesi prima di essere venduti. Un vino sensuale con un eccellente rapporto qualità-prezzo, che sarete felici di gustare ancora e ancora.

Nota di degustazione:

Giallo pallido. Spuma fine, bel naso fruttato con note discrete di nocciola e mela cotogna. Acidità sostenuta al palato, con aromi di frutta gialla e un finale speziato e paglierino.

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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
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:	02138--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Origine:	FR
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