Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Le meilleur du champagne

Description:
Le nom „Prestige des Sacres“ évoque la tradition séculaire du couronnement de 33 rois de France, célébré en la cathédrale de Reims. Le style de la maison de Janvry non loin de la Montagne de Reims, s’exprime dans ses Champagnes pleins de fruit, très harmonieux et très équilibrés. Bien qu’en Champagne la loi n’impose que 15 mois de vieillissement en bouteille, le Prestige mûrit quatre années entières sur lies. Les raisins proviennent de parcelles, parfois vieilles de 100 ans.
Note de dégustation:
Jaune doré rayonnant, bulles très fines. Au nez et en bouche, il présente un équilibre parfait entre fraîcheur et fruit d’une maturité optimale. Pêche, abricots, aubépine, arômes floraux et brioche. Il séduit avec un fruit sucré, une acidité harmonieuse et une fraîcheur salée en finale.
Accompagne idéale:
Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.
Conseils de service:
Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Champagne Prestige des Sacres
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
Référence:	11910--

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

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