



## 2015 Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

**Note de dégustation:**

Grenat saturé. Bouquet généreux, pain grillé, noix de pécan et baies noires. Palais ferme, plénitude douce, presque sucrée, arômes de mûres, de baies de sureau et aussi de chocolat au lait. Bonne tenue en finale. Décanter une heure avant.

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Moët Chandon

**Notation(s):**

James Suckling 92/100, Score 19/20

**Elevage:**

6 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Cépage(s):**

44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier

**Référence:**

0193715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés