



Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Il gioiello degli champagne della famiglia Malétrez

Descrizione del vino:

Lo Champagne 1er Cru viene venduto solo dopo quasi 10 anni di conservazione adeguata. Questo raro Champagne può competere senza timore con gli Champagne di alta classe. Il signor Malétrez ci ha regalato un piccolo contingente del suo Champagne preferito.

Nota di degustazione:

Giallo dorato intenso. La sua spuma è fine e bella, il suo bouquet fruttato e succoso con note di brioche, noci e spezie varie. Molto intenso al palato, è uno Champagne potente e vinoso, basato sull'eccellente annata 2008, a cui l'affinamento di oltre 9 anni (!) sui lieviti apporta una miriade di aromi affascinanti. Frutta opulenta e matura, con note di nocciole tostate e torta alla vaniglia. Setoso e fondente, ma sottilmente fresco, si sofferma per diversi minuti sul palato. Questo è un grande Champagne di alta gamma che può facilmente competere con rivali molto più costosi, e sarà anche un meraviglioso accompagnamento per i vostri pasti.

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 meravigliosamente anche al pesce e ai frutti di mare, come il salmone affumicato, i gamberi, il luccio perca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Frédéric Maletrez
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Numero di articolo:	08358--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi