



2015 Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

Nota di degustazione:

Rosso granato saturo. Bouquet generoso di pane tostato, noci pecan e bacche nere. Palato deciso, morbido, quasi dolcemente pieno, aromi di more, sambuco e cioccolato al latte. Buona lunghezza nel finale. Decantare un'ora prima di bere.

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:	Moët Chandon
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 19/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
Numero di articolo:	0193715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi