

MADAME DE MAINTENON

BRUT

Le Champagne Madame de Maintenon, ainsi nommé en hommage à l'Art de la Table français initié au XVIIIème siècle, est élaboré en ayant particulièrement à l'esprit les apéritifs raffinés et l'accompagnement de la cuisine de qualité.

Crus

200-250 Crus. Environ 50% des vins de réserve sont utilisés pour pérenniser la qualité du Champagne.

Oeil

Robe or brun, fine bulle.

Nez

Fruit frais légèrement comploté, arômes d'épices douces. Notes fermentaires comme la mie de pain et la noisette fraîche.

Vins de Réserve 50%

Viellissement en cave

15 mois imposés par la législation.

Bouche

Vif et frais, notes d'agrumes (citron, bergamote) et de fruit sec (abricot).



20% Chardonnay

7% Pinot Noir

73% Meunier

Alliance mets/vin

Son équilibre subtil et son élégance mettront en valeur de délicates mises en bouche, ainsi que des plats composés de coquillages, de poisson ou de volaille.

Service

Servir à 7-8°C.

PALLETTE EUROPEENNE 800X1200MM

Produit	Poids du produit (kg)	Diamètre du produit (cm)	Hauteur du produit (cm)	Conditionnement standart	Poids du carton (kg)	Dimensions du carton (cm)	N° bouteilles /palette	N° cartons /palette	Code EAN	EAN carton	Poids total palette (kg)	Hauteur total palette (cm)
75 cl	1.70	8.7	30	Carton de 6	10.25	33 x 26.2 x 18.1	480	80	3257941000058	3257941000218	840	159.2