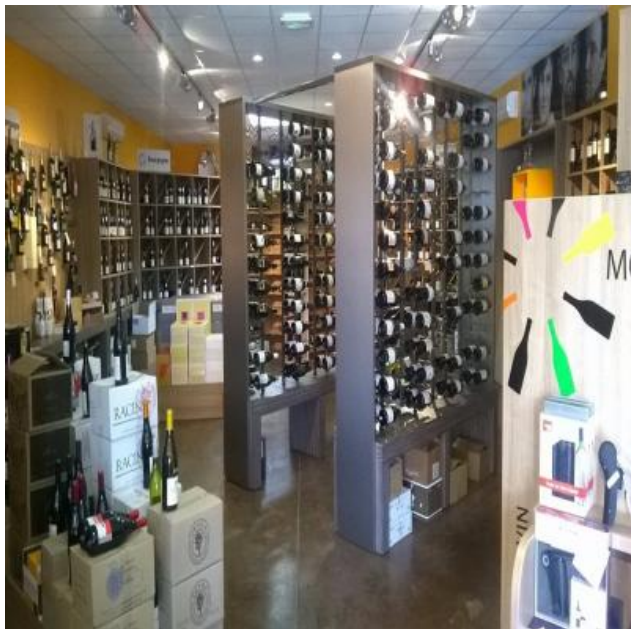


MOËT HENNESSY DIAGEO



Accords mets et vins

Ce champagne rosé se dégustera aussi bien seul, qu'accompagné de foie gras, d'agneau, gibier, anchois, et même accompagné de savoureux plats épicés.

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Couleur : Rosé

Caractéristiques

Cépage : Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay

Dégustation

Robe : Rose pâle
Nez : Sur le miel, les agrumes de fruits secs
Bouche : Arômes de mûre, groseille, pivoine, poivre et pamplemousse rose
Température de service : 9° à 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot, Hennessy, Château d'Yquem. Autant de domaines mondialement reconnus dont les origines se confondent avec celles d'appellations et terroirs des vins et spiritueux les plus prestigieux. Qu'elles soient situées en Champagne, dans le Bordelais ou dans les régions viticoles les plus renommées, ces Maisons souvent séculaires cultivent un caractère unique et partagent une forte culture de l'excellence. Regroupés sous la direction de Moët Hennessy, les champagnes, spiritueux et vins d'exception du monde entier forment un ensemble de marques rares qui conjuguent héritage et innovation, authenticité et créativité. Diageo est un leader mondial des boissons alcoolisées avec une collection exceptionnelle de marques de spiritueux et de bières - une entreprise fondée sur les principes et les fondements posés par les géants de l'industrie.

