



## 2006 Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

120 Monate auf der Hefe gereift

**Beschreibung:**

Diese aussergewöhnliche Cuvée wurde nach ihren besonderen Reifebedingungen benannt. Vor mehr als 150 Jahren vom Gründer erworben, nehmen die tausendjährigen Kreidekeller des Hauses einen zentralen Platz bei der Entstehung dieser Cuvée ein.

**Degustationsnotiz:**

(st) Legendär. Mit dem Cuvee Blanc des Millenaires hat Charles Heidsieck die Liga der Premium-Champagner revolutioniert. Charaktervoll und verführerisch zugleich. Ein Must Have für echte Champagner-Liebhaber.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Charles Heidsieck
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1067306

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc des Millénaires**

Blanc de Blancs  
Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren