

Champagne Brut Rare Rosé Millésimé

Piper-Heidsieck

Luxeux, profond et créé pour les moments spéciaux

Description:

Le Rare Rosé Millésimé fait partie des interprétations les plus impressionnantes du rosé en Champagne - une cuvée qui est toujours composée des meilleurs raisins et qui n'est produite que lors d'années exceptionnelles. Comme aucun autre champagne de cette maison, le Rare Rosé incarne l'exigence d'une précision et d'une grandeur incomparables. Au cœur de cette cuvée se trouve le dialogue entre deux cépages classiques: le Chardonnay, qui apporte tension, minéralité et élégance linéaire, et une petite proportion de Pinot Noir, qui apporte profondeur, structure et un fruit noble et épicé. Le résultat est une mosaïque aromatique de fruits rouges, de fraîcheur d'agrumes et de nuances florales, encadrée par une clarté saline caractéristique.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 108 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

N° article: 1412314



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rare Rosé Millésimé

Piper-Heidsieck

Herkunft:	France
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	108 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.