



Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

120 mois d'affinage sur lies

Description:

Cette cuvée exceptionnelle a été nommée en fonction de ses conditions de vieillissement particulières. Acquises il y a plus de 150 ans par le fondateur, les caves millénaires de craie de la maison occupent une place centrale dans la création de cette cuvée.

Profil aromatique:

Légendaire. Avec la cuvée Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck a révolutionné les champagnes premium. Élégant et au caractère affirmé, c'est must pour les vrais amateurs de champagne.

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
Producteur:	Charles Heidsieck
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1067317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs
Charles Heidsieck

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 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.