



## Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

La Réserve du légendaire Charles Heidsieck

### Description:

Charles Heidsieck allie tradition et qualité sans compromis pour créer un champagne unique au caractère très affirmé. Le Brut Réserve impressionne par son extraordinaire profondeur, marquée par 60 % de vins de réserve - une proportion inégalée en Champagne. Il mûrit plus longtemps que la moyenne dans les caves historiques de Reims, jusqu'à ce que l'élégance, la complexité et la finesse soyeuse se combinent pour offrir une expérience inoubliable.

### Profilé aromatique:

Jaune étincelant, mousse d'une grande finesse. Complexe, élégant et puissant au nez, il dévoile en bouche un magnifique fruité, aux notes opulentes d'abricot, de mangue et de mirabelle, mais également de fruits secs et de brioche fraîche. L'acidité parfaitement intégrée apporte finesse et fraîcheur.

### Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### 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:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.0%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

**N° article:** 03537--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Mundus Vini Gold/, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.