



## Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Un des meilleurs rosés millésimés

### Description:

Élaboré à partir d'une sélection précise de onze grands et premiers crus, le Rosé Millésimé se caractérise par sa richesse et son élégance, qui lui permettent de vieillir pendant de nombreuses années. Le rosé Millésimé est un assemblage de 62% de pinot noir, dont 9% de vin rouge, et de 38% de chardonnay. Cette cuvée séduit par sa puissance, sa générosité et sa structure, alliées à une souplesse et une fraîcheur remarquables.

### Profil aromatique:

Rose lumineux aux reflets rubis. Baies rouges et monarde dans le nez aux multiples nuances de cerises et grenadine. Palais complexe aux arômes marqués de framboises et de fraises des bois, sur une belle note fraîche de pamplemousse rose, à la fois riche et séduisant, il dévoile également un souffle de pêche et d'ananas, sa structure en fait un vin de repas idéal, mais sa finesse s'appréciera également en terrasse.

### 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):** Pinot Noir, Chardonnay

**N° article:** 0356806

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<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.