



Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

De la craie, du temps et l'art de l'assemblage

Description:

Au coeur des légendaires crayères, les anciennes caves de craie creusées sous la ville de Reims, ce Rosé Réserve a vieilli plus de 36 mois sur lies, dans ce labyrinthe de fraîcheur qui incarne l'âme de la maison depuis 1867. Il doit sa couleur délicate et sa tension pleine de vivacité à un petit lot de Pinot Noir provenant de la parcelle Les Riceys, un terroir de calcaire prestigieux situé sur la Côte des Bar et réputé pour produire des vins de caractère tout en profondeur. Un rosé à l'élégance intemporelle qui allie des arômes de fraise, d'orange sanguine et de brioche à une fraîcheur crayeuse et de fines bulles.

Profil aromatique:

Rosé lumineux. Framboises sucrées et fraises des bois dans le beau nez fruité, sur des notes de pêche et de monarde, ainsi qu'un souffle de levure. Opulence de petits fruits également en bouche, avec un soupçon de douce grenadine, un équilibre parfait entre élégance, fruité et maturité, fluidité, mousse élégante et notes compotées jusqu'en finale.

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: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier

N° article: 10671--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.