



Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

L'élégance pure du Chardonnay de la Côte des Blancs

Description:

Charles Heidsieck a été l'une des premières maisons de champagne à oser montrer la finesse du Chardonnay dans sa forme la plus pure. Le Heidsieck Blanc de Blancs perpétue aujourd'hui la tradition en sélectionnant les meilleurs Chardonnays de la Côte des Blancs, et de certaines parcelles de la Montagne de Reims et du Sézannais. Il se compose d'environ 25% de vins de réserve qui lui apportent profondeur et complexité. Après un élevage sur lies d'au moins trois ans, il dévoile une délicate robe dorée, de fines bulles et des arômes subtils de fleurs blanches et de brioche aux amandes.

Profil aromatique:

Jaune intense. Nez complexe de pêche blanche, d'abricots, sur des touches de noisettes grillées et de pain grillé. Bouche à la fois élégante et opulente, superbe équilibre entre le fruit miellé, la fraîcheur mordante des agrumes et la richesse onctueuse, de nouveaux arômes se révèlent continuellement, avec maintenant également du nougat et de la gelée de coing, jolie note de vanille dans la finale d'une élégante persistance.

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): 100% Chardonnay

N° article: 11351--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	France
Notation:	Wine Enthusiast 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Tyson Stelzer 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
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.