



Champagne Charlie

Charles Heidsieck, Cellared 2017

Un hommage à l'élégance et à l'histoire

Beschreibung:

Bien plus qu'un vin, le Champagne Charlie de Charles Heidsieck célèbre l'élégance et l'histoire. Hommage à Charles-Camille Heidsieck, l'esprit visionnaire qui a révolutionné l'univers du champagne, cet assemblage conjugue le meilleur du Chardonnay et du Pinot Noir et reflète le caractère raffiné et exclusif de la marque. Produit en quantité très limitée et seulement dans les années exceptionnelles, il sait combler connaisseurs et collectionneurs. Un plaisir intemporel.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Ananas rôti, pamplemousse et chocolat blanc dans le nez complexe, sur une belle minéralité, ainsi que des nuances de pêche, de fleurs de mandarinier et de délicates notes pâtisseries. Palais soyeux, tendre et gras, magnifique harmonie entre fraîcheur et richesse, parfaite effervescence, agrumes confits et coing, fruits de la passion et ananas.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Produzent: | Cellared 2017 |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| A boire: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 11653-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck
Cellared 2017

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Wine Enthusiast 100/100, Score 20/20 |
| Cépage(s): | 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir |
| A boire: | À l'apogée |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| Servier: | Bien frais à 6-10 degrés |