

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Un hommage à l'élégance et à l'histoire

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

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): Chardonnay, Pinot Noir

N° article: 1165382



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | France |
| Notation: | Score 20/20 |
| Cépage(s): | Chardonnay, Pinot Noir |
| 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. |