



Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Un hommage au temps - du trésor de Charles Heidsieck

Beschreibung:

Ce champagne millésimé, vinifié uniquement à partir de raisins de chardonnay, provient des meilleures parcelles de la Côte des Blancs - un terroir célèbre pour ses sols crayeux et la minéralité calcaire de ses vins. L'année 1981 a été marquée par des conditions modérées, ce qui a conféré aux raisins un équilibre exceptionnel entre le fruit et l'acidité. Aujourd'hui, le millésime 1981 est une véritable rareté qui fascine par son grand goût. Grâce à une vinification méticuleuse et à une longue période de développement dans les fraîches caves de craie de la Maison Charles Heidsieck, ce Blanc de Blancs montre à quel point un champagne millésimé peut vieillir de manière impressionnante - c'est l'essence même d'une époque révolue depuis longtemps.

Degustationsnotiz:

Le trésor du domaine a bénéficié de nombreuses années de maturation à fraîcheur constante dans les crayères. Une rareté absolue dont nous n'obtenons que quelques bouteilles par millésime.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

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:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1168681

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois 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.