



## Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

La Réserve du légendaire Charles Heidsieck

**Note de dégustation:**

Jaune étincelant, mousse d'une grande finesse. Complexe, élégant et puissant au nez, il dévoile en bouche un magnifique fruité, aux notes opulentes d'abricot, de mangue et de mirabelle, mais également de fruits secs et de brioche fraîche. L'acidité parfaitement intégrée apporte finesse et fraîcheur. Son élégance et sa complexité exceptionnelles en font l'un des meilleurs champagnes bruts, qui peut reléguer bien des champagnes millésimés. Finale longue et intense.

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Charles Heidsieck

**Notation(s):**

James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.0 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier

**Référence:**

03537--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100
<b>Cépage(s):</b>	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés