



## Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Parfait comme apéritif extravagant

### Description:

Pour élaborer son Rosé Réserve, Charles Heidsieck assemble les trois cépages autorisés pour le champagne: Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Élevé pendant plus de 36 mois, ce champagne dévoile de fines bulles pleines de vivacité. Délicieux pour accompagner un plat de volaille ou sublimer un plateau de fromages, il est également indispensable pour fêter une occasion spéciale.

### Note de dégustation:

Rosé lumineux. Framboises sucrées et fraises des bois dans le beau nez fruité, sur des notes de pêche et de monarde, ainsi qu'un souffle de levure. Opulence de petits fruits également en bouche, avec un soupçon de douce grenadine, un équilibre parfait entre élégance, fruité et maturité, fluidité, mousse élégante et notes compostées jusqu'en finale.

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Charles Heidsieck

### Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.0 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier

### Référence:

10671--

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100
<b>Cépage(s):</b>	40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% 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