



Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Charles Heidsieck

Notation(s):

James Suckling 92/100

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

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

Référence:

10671--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 92/100
Cépage(s):	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés