



2012 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Charles Heidsieck

Notation(s):

James Suckling 95/100

Elevage:

84 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Référence:

1067212

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés