



Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Un Blanc de Blancs incontournable

Description:

La maison de champagne Charles Heidsieck a été l'une des premières à lancer un champagne Blanc de Blancs. Ce Blanc de Blancs est le résultat d'un assemblage très minutieux de 100% de Chardonnay de la Côte des Blancs. Pour cette cuvée, seul le jus du premier pressurage est utilisé et les vins bénéficient d'un élevage lent et prolongé de trois à quatre ans, ce qui dépasse nettement les standards de la région.

Note de dégustation:

Jaune intense. Nez complexe de pêche blanche, d'abricots, sur des touches de noisettes grillées et de pain grillé. Bouche à la fois élégante et opulente, superbe équilibre entre le fruit miellé, la fraîcheur mordante des agrumes et la richesse onctueuse, de nouveaux arômes se révèlent continuellement, avec maintenant également du nougat et de la gelée de coing, jolie note de vanille dans la finale d'une élégante persistance.

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):

Decanter 97/100, Wine Spectator 93/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

11351--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 97/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés