



## 2008 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

**Note de dégustation:**

Rose lumineux aux reflets rubis. Baies rouges et monarde dans le nez aux multiples nuances de cerises et grenadine. Palais complexe aux arômes marqués de framboises et de fraises des bois, sur une belle note fraîche de pamplemousse rose, à la fois riche et séduisant, il dévoile également un souffle de pêche et d'ananas, sa structure en fait un vin de repas idéal, mais sa finesse s'appréciera également en terrasse.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Charles Heidsieck
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0356808

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100
<b>Cépage(s):</b>	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
<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