2005 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Un rosé millésimé d’exception

Description:
Le Rosé millésimé est élevé sur lies pendant 11 ans dans des caves de craie vieilles de 2000 ans. Il s’agit d’un assemblage de 15 grands et premiers crus sélectionnés avec le plus grand soin, qui se compose de Pinot Noir, dont 9% de vin rouge, et de Chardonnay.
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

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Charles Heidsieck
Notation(s):	James Suckling 94/100
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Référence:	0356805

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch