



2017 Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets dorés. Ananas rôti, pamplemousse et chocolat blanc dans le nez complexe, sur une belle minéralité, ainsi que des nuances de pêche, de fleurs de mandarinier et de délicates notes pâtisseries. Palais soyeux, tendre et gras, magnifique harmonie entre fraîcheur et richesse, parfaite effervescence, agrumes confits et coing, fruits de la passion et ananas.

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):

Score 20/20, Wine Enthusiast 100/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

52% Chardonnay, 48% Pinot Noir

Référence:

1165317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20, Wine Enthusiast 100/100
Cépage(s):	52% Chardonnay, 48% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés