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 pâtissières. 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, Tyson Stelzer 97/100
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	
Référence:	11653--

MÖVENPICK
VINS

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, Tyson Stelzer 97/100
Cépage(s):	
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