



2018 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Une élégance intemporelle

Description:

Ce Brut Millésime est un exemple fascinant de la façon dont les champagnes vintage de la maison Charles Heidsieck peuvent évoluer. C'est un vin mousseux d'une complexité et d'une finesse exceptionnelles, qui se nuance de plus en plus avec le temps. Il se présente avec des arômes complexes, parfaitement soulignés par sa longue maturation sur lies. Un véritable chef-d'œuvre qui allie une grande richesse en bouche à une texture crémeuse, une structure acide impressionnante et une longueur en bouche persistante pour un plaisir unique.

Note de dégustation:

Jaune or brillant, bulle homogène. Brioche et ananas dans le nez captivant, aux nuances de miel d'acacia et de fleurs de pêcher. Attaque crémeuse d'une belle ampleur et d'une merveilleuse fraîcheur, les fruits jaunes marquent à nouveau la bouche, sur une belle minéralité, anis et pamplemousse, un plaisir inoubliable, d'un équilibre exceptionnel jusqu'en finale.

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 19/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Référence:

1067218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés