

Champagne Brut Rosé Millésimé

Collection Crayères, Charles Heidsieck

Uno dei migliori rosati d'annata

Beschreibung:

Prodotto da una precisa selezione di undici grands crus e premiers crus, il Rosé Millésimé si caratterizza per la sua ricchezza ed eleganza, che gli consentono di invecchiare per molti anni. Il Rosé Millésimé è un assemblaggio di 62% di pinot nero, di cui 9% di vino rosso, e 38% di chardonnay. Questa cuvée affascina per la sua potenza, generosità e struttura, unite a una notevole morbidezza e freschezza.

Degustationsnotiz:

Rosa luminoso con riflessi rubino. Frutti rossi e monarde al naso, con molteplici sfumature di ciliegia e granatina. Palato complesso con marcati aromi di lamponi e fragoline di bosco, su una bella nota fresca di pompelmo rosa, ricco e seducente, rivela anche un sentore di pesca e ananas, la sua struttura lo rende un vino da pasto ideale, ma la sua finezza sarà apprezzata anche in terrazza.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi **Paese di origine:** Francia

Produzent: Charles Heidsieck

Allevamento: 420 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 0356885

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Collection Crayères Charles Heidsieck

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 19/20

Varietà d'uva: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Da bere: Pronto da bere **Weinbau:** Tradizionale

Allevamento: 420 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 12.0%

Servier: Ben raffreddato a 6-10 gradi