



Champagne Brut Rare Rosé Millésimé

Piper-Heidsieck

Lussuoso, profondo e fatto per i momenti speciali

Beschreibung:

Il Rare Rosé Millésimé è una delle più impressionanti interpretazioni rosé dello Champagne, una cuvée composta sempre dalle migliori uve e prodotta solo in annate eccezionali. Come nessun altro champagne di questa Maison, il Rare Rosé incarna la richiesta di una precisione e di una grandiosità senza pari. L'attenzione si concentra sul dialogo tra due vitigni classici: lo Chardonnay, che fornisce tensione, mineralità ed eleganza lineare, e una piccola percentuale di Pinot Nero rosso, che aggiunge profondità, struttura e un frutto nobile e speziato. Il risultato è un mosaico aromatico di bacche rosse, freschezza agrumata e sfumature floreali, incorniciato da una caratteristica chiarezza salina.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 108 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Artikelnummer: 1412314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rare Rosé Millésimé

Piper-Heidsieck

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	108 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.