



Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

120 mesi di maturazione sui lieviti.

Descrizione:

Questa eccezionale cuvée è stata chiamata così per le sue particolari condizioni di invecchiamento. Acquistate oltre 150 anni fa dal fondatore, le millenarie cantine di gesso della casa svolgono un ruolo centrale nella creazione di questa cuvée.

Profilo aromatico:

Una leggenda. Con la cuvée Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck ha rivoluzionato gli champagne premium. Elegante e dal carattere deciso, è un must per i veri amanti dello champagne.

Ideale con:

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

Temperatura:

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

Produttore: Charles Heidsieck

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1067317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs
Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 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.