



Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Uno dei migliori rosati d'annata

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 63% Pinot Noir, 37% Chardonnay

Numero articolo: 0356808

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Paese di origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Score 19/20
Uva: 63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
Maturità di degustazione: da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.0%
Temperatura: Ben raffreddato a 6-10 gradi