



## 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.

### 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### 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

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** Pinot Noir, Chardonnay

**Numero articolo:** 0356818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.