



Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Perfetto come aperitivo stravagante

Beschreibung:

Per produrre il suo Rosé Réserve, Charles Heidsieck assembla le tre varietà di uve autorizzate per lo champagne: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Invecchiato per oltre 36 mesi, questo champagne rivela bollicine fini e vivaci. Delizioso con un piatto di pollame o per esaltare un piatto di formaggi, è anche essenziale per celebrare un'occasione speciale.

Degustationsnotiz:

Rosé luminoso. Lamponi dolci e fragoline di bosco al naso, con note di pesca e monarde e un accenno di lievito. Frutti di bosco opulenti anche al palato, con una nota di granatina dolce, un perfetto equilibrio di eleganza, fruttuosità e maturità, fluidità, mousse elegante e note stufate fino al finale.

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: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier

Artikelnummer: 10671--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.