MÖVENPICK
VINI



Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck, Collection Crayères

Un’annata magica dall’equilibrio perfetto

Descrizione:
La cuvée è composta in parti uguali da Chardonnay e Pinot Nero, selezionati con cura da appezzamenti classificati come grand cru e premier cru dai nomi celebri quali Vertis, Oger, Ambonnay, Verzy e Aÿ. Frutto di un assemblaggio sottile, questo champagne millesimato coniuga maturità e freschezza in perfetta armonia. Dopo un affinamento sui lieviti di diversi anni, rivela una struttura affascinante, una bella profondità aromatica e una nota salina.
Profilo aromatico:
Giallo oro brillante, bollicine omogenee. Brioche e ananas al naso, con note di miele d’acacia e fiori di pesco. Attacco cremoso con bella pienezza e splendida freschezza, la frutta gialla torna a caratterizzare il palato, su una bella mineralità, anice e pompelmo, un piacere indimenticabile, con un equilibrio eccezionale fino al finale.
Abbinamenti:
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:	Collection Crayères
Produzione:	9 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0%
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero articolo:	1067281

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck
Collection Crayères

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	9 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch