



## Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Mit goldenem Gleichgewicht

### **Beschreibung:**

Dieser Jahrgangschampagner von Charles Heidsieck fängt das Wesen der Ernte 2018 perfekt ein: sonnig, doch von kühler Eleganz geprägt. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot Noir, sorgfältig ausgewählt aus 10 Grand- und Premier-Cru-Lagen – darunter namhafte Terroirs wie Oger, Vertus, Ambonnay, Verzy und Aÿ. Fein komponiert, vereint dieser Vintage- Champagner Reife und Frische in vollendeter Harmonie und zeigt nach mehrjährigem Hefelager faszinierend viel Struktur, aromatische Tiefe und salzige Spannung.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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:** 9 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1067281

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	9 Mesi 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.