



Champagne Blanc de Blancs

Charles Heidsieck

Un Blanc de Blancs essenziale

Descrizione:

Charles Heidsieck è stata una delle prime case di champagne che ha avuto il coraggio di mostrare la finezza dello Chardonnay nella sua forma più pura. L'Heidsieck

Blanc de Blancs si inserisce ancora oggi in questa tradizione e combina i migliori Chardonnay della Côte des Blancs, integrati da parcelle selezionate della Montagne de Reims e del Sézannais. Circa il 25% di vini di riserva garantisce profondità e complessità. Dopo una maturazione sui lieviti di almeno 3 anni, si presenta di colore oro delicato, con un perlage fine e delicati aromi di fiori bianchi e brioche alle mandorle.

Profilo aromatico:

Giallo intenso. Naso complesso di pesca bianca e albicocca, con note di nocciola tostata e pane tostato. Il palato è elegante e opulento, con un superbo equilibrio tra frutta mielata, freschezza agrumata e ricchezza untuosa. I mesi sono continuamente rivelati, ora anche con il torrone e la gelatina di mele cotogne, con una bella nota di vaniglia nel finale elegantemente persistente.

Ideale con:

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

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 11351--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 95/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Tyson Stelzer 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
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.