

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Un omaggio all'eleganza e alla storia



Beschreibung:

Questo champagne è un omaggio a Charles-Camille Heidsieck, il visionario fondatore della Maison Charles Heidsieck, il cui soprannome era "Champagne Charlie". Questa cuvée esclusiva riflette lo spirito del formidabile imprenditore che a metà del XIX secolo ha fatto conoscere lo champagne nel mondo e ha elevato il marchio a icona di eleganza e raffinatezza. Questa rara cuvée è creata da una selezione di uve provenienti dai migliori terroir di Chardonnay e Pinot Nero della Champagne e viene prodotta solo in edizioni limitate in annate eccezionali, diventando così un pregiato oggetto da collezione.

Degustationsnotiz:

Giallo luminoso con riflessi dorati. Ananas tostato, pompelmo e cioccolato bianco nel complesso naso, su una bella mineralità, oltre a note di pesca, fiori di mandarino e delicate note di pasticceria. Palato setoso, morbido e grasso, magnifica armonia tra freschezza e ricchezza, perfetta effervescenza, agrumi canditi e mela cotogna, frutto della passione e ananas.

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: Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 1165382

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
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.