



Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Un omaggio al tempo - dal tesoro di Charles Heidsieck

Beschreibung:

Questo champagne millesimato, prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, proviene dalle migliori parcelle della Côte des Blancs - un terroir famoso per i suoi terreni gessosi e la mineralità gessosa dei suoi vini. L'annata 1981 è stata caratterizzata da condizioni moderate, che hanno conferito alle uve un eccezionale equilibrio tra frutto e acidità. Oggi, l'annata 1981 è una vera rarità che affascina per il suo grande gusto. Grazie a una vinificazione meticolosa e a un lungo periodo di sviluppo nelle fresche cantine di gesso della Maison Charles Heidsieck, questo Blanc de Blancs dimostra quanto bene possa essere fatto uno champagne millesimato. E quanto uno champagne millesimato possa invecchiare in modo impressionante: è l'essenza di un'epoca ormai lontana.

Degustationsnotiz:

Il tesoro della tenuta ha beneficiato di molti anni di maturazione al fresco costante nelle fosse di gesso. Una rarità assoluta di cui otteniamo solo poche bottiglie per annata.

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: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1168681

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	9 Mesi 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.