



2012 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Nota di degustazione:

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.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Charles Heidsieck
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 95/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	1067212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 95/100
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi