Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Uno champagne Blanc de Blancs assolutamente indispensabile

Descrizione del vino:
La maison Charles Heidsieck è stata una delle prime a lanciare uno champagne Blanc de Blancs. Questo Blanc de Blancs è il risultato di un meticoloso assemblaggio di 100% Chardonnay della Côte des Blancs. Per questa cuvée viene utilizzato solo il succo della prima spremitura e i vini vengono fatti maturare lentamente per tre o quattro anni, ben oltre gli standard della regione.
Nota di degustazione:
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 mes sono continuamente rivelati, ora anche con il torrone e la gelatina di mele cotogne, con una bella nota di vaniglia nel finale elegantemente persistente.
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:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Charles Heidsieck
Valutazioni:	Decanter 97/100, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	11351--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Réserve

Charles Heidsieck

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 97/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch