



## 2008 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

### Nota di degustazione:

Rosa luminoso con riflessi rubino. Frutti rossi e monarde al naso, con molteplici sfumature di ciliegia e granatina. Palato complesso con marcati aromi di lamponi e fragoline di bosco, su una bella nota fresca di pompelmo rosa, ricco e seducente, rivela anche un sentore di pesca e ananas, la sua struttura lo rende un vino da pasto ideale, ma la sua finezza sarà apprezzata anche in terrazza.

### Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Charles Heidsieck
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0356808

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100
<b>Varietà d'uva:</b>	63% Pinot Noir, 37% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi