



2017 Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Nota di degustazione:

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 friccheur e ricchezza, perfetta effervescenza, agrumi canditi e mela cotogna, frutto della passione e ananas.

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:	Wine Enthusiast 100/100
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Numero di articolo:	1165317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Charlie

Charles Heidsieck

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Enthusiast 100/100
Maturità:	Al culmine
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi