



2012 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Un'annata di rosé di prim'ordine

Descrizione del vino:

Prodotto da una precisa selezione di undici grands crus e premiers crus, il Rosé Millésimé si caratterizza per la sua ricchezza ed eleganza, che gli consentono di invecchiare per molti anni. Il Rosé Millésimé è un assemblaggio di 62% di pinot nero, di cui 9% di vino rosso, e 38% di chardonnay. Questa cuvée affascina per la sua potenza, generosità e struttura, combinate con una notevole morbidezza e fraîcheur.

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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Champagne

Produttore:

Charles Heidsieck

Valutazioni:

Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Decanter 94/100, Tyson Stelzer 97/100, Wine Enthusiast 94/100

Vinificazione:

100 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

62% Pinot Noir, 38% Chardonnay

Numero di articolo:

0356812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Decanter 94/100, Tyson Stelzer 97/100, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	100 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi