2013 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Un piacere per tutti i sensi

Descrizione del vino:
Il Brut Millésimé è ottenuto da una rigorosa selezione di 10 Grands Crus e Premiers Crus della Côte de Blanc e della Montagne de Reims. L'annata 2013 è corposa e ben strutturata, con un aroma potente e intenso e un gusto croccante e salato al palato, tipico della maison 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:	Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Decanter 95/100, Tyson Stelzer 96/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	57% Pinot Noir, 43% Chardonnay
Numero di articolo:	1067213

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Decanter 95/100, Tyson Stelzer 96/100
Varietà d'uva:	57% Pinot Noir, 43% 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