



Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

La riserva del leggendario Charles Heidsieck

Descrizione del vino:

Il Brut Réserve ha una notevole complessità e finezza. Il suo segreto sta in una quota del 60% di vino di riserva, una proporzione che nessun'altra maison di champagne supera. Un periodo di invecchiamento particolarmente lungo, nel gigantesco labirinto di cantine di Reims, completa questo gioiello. Il Brut Réserve presenta una notevole complessità e finezza. Il suo segreto sta in una quota del 60% di vino di riserva, una proporzione che nessun'altra maison di champagne supera. Un periodo di invecchiamento particolarmente lungo, nel gigantesco labirinto di cantine di Reims, completa questo gioiello. Il Brut Réserve presenta una notevole complessità e finezza. Il suo segreto sta in una quota del 60% di vino di riserva, una proporzione che nessun'altra maison di champagne supera. Un periodo di invecchiamento particolarmente lungo, nel gigantesco labirinto di cantine di Reims, completa questo gioiello.

Nota di degustazione:

Giallo scintillante, spuma finissima. Complesso, elegante e potente al naso, rivela un magnifico fruttato al palato, con note opulente di albicocca, mango e prugna mirabelle, oltre a frutta secca e brioche fresca. L'acidità perfettamente integrata aggiunge finezza e freschezza.

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:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Numero di articolo:	03537--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi