



1988 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Uno dei migliori rosati d'annata

Descrizione del vino:

Il Rosé Millésimé è ottenuto da una precisa selezione di undici Grands e Premiers Crus e si caratterizza per la sua ricchezza ed eleganza, che gli consentono di maturare per molti anni. Il Rosé Millésimé è un assemblaggio di 62% Pinot Noir, di cui il 9% è vino rosso, e 38% Chardonnay. La cuvée è caratterizzata da potenza, generosità e struttura, unite a morbidezza e notevole freschezza.

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, luccio perca 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
Vinificazione:	384 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	0356888

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	384 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi