



## 2018 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Eleganza senza tempo

### Descrizione del vino:

Questo Brut Millésimé è un esempio affascinante di come gli champagne d'annata di Charles Heidsieck possano evolvere. È uno spumante di eccezionale complessità e finezza, che diventa più sfumato con l'età. I suoi aromi complessi sono perfettamente esaltati dalla lunga maturazione sui lieviti. Un vero capolavoro che combina una grande ricchezza al palato con una consistenza cremosa, un'impressionante struttura acida e un finale persistente per un piacere unico.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Charles Heidsieck
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Pronto da bere
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1067218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Pronto da bere
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi