



2012 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Note de dégustation:

Jaune or brillant, bulle homogène. Brioche et ananas dans le nez captivant, aux nuances de miel d'acacia et de fleurs de pêcher. Attaque crémeuse d'une belle ampleur et d'une merveilleuse fraîcheur, les fruits jaunes marquent à nouveau la bouche, sur une belle minéralité, anis et pamplemousse, un plaisir inoubliable, d'un équilibre exceptionnel jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Charles Heidsieck

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 95/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Référence:

1067212

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 95/100
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés