



2006 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Un des meilleurs rosés millésimés

Description:

Élaboré à partir d'une sélection précise de onze grands et premiers crus, le Rosé Millésimé se caractérise par sa richesse et son élégance, qui lui permettent de vieillir pendant de nombreuses années. Le rosé Millésimé est un assemblage de 62% de pinot noir, dont 9% de vin rouge, et de 38% de chardonnay. Cette cuvée séduit par sa puissance, sa générosité et sa structure, alliées à une souplesse et une fraîcheur remarquables.

Note de dégustation:

Rose lumineux aux reflets rubis. Baies rouges et monarde dans le nez aux multiples nuances de cerises et grenadine. Palais complexe aux arômes marqués de framboises et de fraises des bois, sur une belle note fraîche de pamplemousse rose, à la fois riche et séduisant, il dévoile également un souffle de pêche et d'ananas, sa structure en fait un vin de repas idéal, mais sa finesse s'appréciera également en terrasse.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Charles Heidsieck
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	
Référence:	0356806

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés