



2013 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Un plaisir pour tous les sens

Description:

Le Brut Millésimé a été élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de 10 Grands et Premiers Crus de la Côte de Blanc et de la Montagne de Reims. Le millésime 2013 est corsé et structuré, il séduit en bouche par sa puissance, son intensité aromatique et son croquant salin, tout à fait caractéristiques de la maison de champagne 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):

Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Decanter 95/100, Tyson Stelzer 96/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

57% Pinot Noir, 43% Chardonnay

Référence:

1067213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Decanter 95/100, Tyson Stelzer 96/100
Cépage(s):	57% Pinot Noir, 43% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés