



Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Perfetto come aperitivo stravagante

Descrizione del vino:

Per produrre il suo Rosé Réserve, Charles Heidsieck assembla le tre varietà di uve autorizzate per lo champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Invecchiato per oltre 36 mesi, questo champagne rivela bollicine fini e vivaci. Magnifico per iniziare un menu festivo, accompagnare un piatto di pollame o esaltare un piatto di formaggi.

Nota di degustazione:

Rosé luminoso. Lamponi dolci e fragoline di bosco al naso, con note di pesca e monarde e un accenno di lievito. Frutti di bosco opulenti anche al palato, con una nota di granatina dolce, un perfetto equilibrio di eleganza, fruttuosità e maturità, fluidità, mousse elegante e note stufate 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

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Charles Heidsieck

Valutazioni: James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier

Numero di articolo: 10671--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tyson Stelzer 95/100, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi