



2005 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Un rosé d'annata eccezionale

Descrizione del vino:

Il Rosé d'annata è invecchiato sui lieviti per 11 anni in cantine di gesso di 2000 anni. È un blend di 15 Grands Crus e Premier Crus accuratamente selezionati, composto da Pinot Noir, di cui il 9% è vino rosso, e Chardonnay.

Nota di degustazione:

Rosa luminoso con riflessi rubino. Frutti rossi e monarde al naso, con molteplici sfumature di ciliegia e granatina. Palato complesso con marcati aromi di lamponi e fragoline di bosco, su una bella nota fresca di pompelmo rosa, ricco e seducente, rivela anche un sentore di pesca e ananas, la sua struttura lo rende un vino da pasto ideale, ma la sua finezza sarà apprezzata anche in terrazza.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Charles Heidsieck
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0356805

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	Al culmine
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi