



## 2006 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Uno dei migliori rosati d'annata

### Descrizione del vino:

Il Rosé Millésimé è ottenuto da una precisa selezione di undici Grands e Premiers Crus e si caratterizza per la sua ricchezza ed eleganza, che gli consentono di maturare per molti anni. Il Rosé Millésimé è un assemblaggio di 62% Pinot Noir, di cui il 9% è vino rosso, e 38% Chardonnay. La cuvée è caratterizzata da potenza, generosità e struttura, unite a morbidezza e notevole freschezza.

### 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Charles Heidsieck
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0356806

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi