



## 1981 Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

**Nota di degustazione:**

Giallo oro brillante, bollicine omogenee. Brioche e ananas al naso, con note di miele d'acacia e fiori di pesco. Attacco cremoso con bella pienezza e splendida freschezza, la frutta gialla torna a caratterizzare il palato, su una bella mineralità, anice e pompelmo, un piacere indimenticabile, con un equilibrio eccezionale 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Charles Heidsieck
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1067281

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi