

1981 Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Nota di degustazione:

Il tesoro della tenuta ha beneficiato di molti anni di maturazione al fresco costante nelle fosse di gesso. Una rarità assoluta di cui otteniamo solo poche bottiglie per annata.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1168681



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Millésimé

Charles Heidsieck

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi