



## 2007 Champagne Blanc des Millénaires

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

120 mesi di maturazione sui lieviti .

**Descrizione del vino:**

Questo eccezionale champagne ha preso il nome dalle sue speciali condizioni di invecchiamento. Maturazione sui lieviti per 120 mesi.

**Nota di degustazione:**

Una leggenda. Con la cuvée Blanc des Millénaires, Charles Heidsieck ha rivoluzionato gli champagne premium. Elegante e dal carattere deciso, è un must per i veri amanti dello champagne.

**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 19.5/20, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100

**Vinificazione:** in In vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.0 %

**Maturità:** Al culmine

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero di articolo:** 1067307

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Champagne Blanc des Millénaires**

Blanc de Blancs

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20, Wine Enthusiast 97/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi