



## 2012 Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

Un'annata di rosé di prim'ordine

### Descrizione del vino:

Prodotto da una precisa selezione di undici grands crus e premiers crus, il Rosé Millésimé si caratterizza per la sua ricchezza ed eleganza, che gli consentono di invecchiare per molti anni. Il Rosé Millésimé è un assemblaggio di 62% di pinot nero, di cui 9% di vino rosso, e 38% di chardonnay. Questa cuvée affascina per la sua potenza, generosità e struttura, combinate con una notevole morbidezza e fraîcheur.

### 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

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Champagne

### Produttore:

Charles Heidsieck

### Valutazioni:

Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Decanter 94/100, Tyson Stelzer 97/100, Wine Enthusiast 94/100

### Vinificazione:

100 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.0 %

### Maturità:

Al culmine

### Varietà d'uva:

62% Pinot Noir, 38% Chardonnay

### Numero di articolo:

0356812

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Millésimé

Charles Heidsieck

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Decanter 94/100, Tyson Stelzer 97/100, Wine Enthusiast 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	100 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi