



ACQUISTATO IL

Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck

Uno Champagne che non ha bisogno di presentazioni



Svinando

La Vigna

Terreno	Diverso a seconda del cru: gessoso, calcareo-argilloso, marnoso
Esposizione	Diverse a seconda del cru (altitudine media 100-200 m s.l.m.)
Allevamento	Diverso a seconda del cru e della varietà
Densità imp.	Diversa a seconda del cru (in media 8.000 ceppi per ettaro)

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Vini di riserva 40% (Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%); vini dell'anno 60% (1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier)

Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Sempre perfetto per le occasioni speciali, dall'aperitivo al dopo cena
Vinificazione	Fermentazione e malolattica in acciaio, affinamento in bottiglia 5 anni.
Sensazioni	Oro brillante, al naso presenta tipici profumi brioche e un leggero accenno di miele, noce e mandorla, così come in bocca. Ottimo equilibrio all'assaggio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821