ACQUISTATO IL .....

3 x Champagne (scatola in legno)

Usa il codice sconto CHAMP per pagare 134.70?

Il Brut Réserve è uno dei pilastri del brand Charles Heidsieck, vera espressione dello stile e del carattere della Maison. Quale miglior regalo quindi per un Natale con i fiocchi? Con tre bottiglie ricevi in omaggio l'elegante scatola di legno brevettata per una spedizione a prova di bomba.E in più lo spediamo gratis dove vuoi tu, usa il codice: CHAMP per avere in regalo la scatola e la spedizione!

Affascinante assemblaggio di vini riserva (40%) e vini di annata, questo Champagne contiene la più alta concentrazione di vini di riserva - di almeno 10 anni - proposta in una cuvée brut. Color oro brillante, con dolci ritorni retro olfattivi di miele e il tipico sentore di brioche, ha un ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza: una grande riserva da stappare nelle occasioni speciali. Il regalo giusto per fare un figurone!

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	Da bere entro 4 anni
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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821