

Champagne Charles HEIDSIECK

Brut Réserve

Vin : Champagne brut réserve

Région : Champagne

Appellation : AOC Champagne

Cépages : Jusqu'à 40 % de vins de réserve (environ 50 % Pinot Noir ; 50 % Chardonnay) et 60 % de vins de l'année (environ 33% Pinot Noir ; 33% Chardonnay ; 33% Pinot meunier).

Présentation : Fondée en 1851, la maison Charles Heidsieck porte le nom de son créateur, un nom ambitieux qui a su conquérir le monde entier par la grande qualité de ses champagnes. Aujourd'hui encore, les vins Charles Heidsieck sont considérés comme une référence d'excellence par tous les connaisseurs. Le Brut Réserve est l'expression même du style Charles Heidsieck : à la fois ample, chaleureux et d'une belle vivacité. On y retrouve les multiples exigences de la Maison, les différentes facettes de son savoir-faire.

Vinification :

Dégustation : Robe : Teinte or blanc rayonnante et soutenue, très lumineuse, bulles fines et gracieuses. Nez : Un premier nez pâtissier avec des notes de cacao, de pralin et d'amande fraîche. Une délicieuse sensation de volupté, de richesse tout en légèreté évoquant le tiramisu, les fruits confits et le paris-brest avec sa crème fondante à la noisette. Des notes fraîches d'aromates tout juste cueillis, tels l'aneth ou l'estragon, renforcent son côté gourmand. Bouche : Simultanément croustillante et fondante, sa matière et sa légèreté rappellent la gaufrette. Son éclat s'exprime sur des notes de pêche blanche, d'amande fraîche, d'ananas ou de fruit exotique confit.

Service : 8-10°C.

Accompagnement idéal : Apéritif, dessert glacé

Prix : 40 € la bouteille caviste

