

CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLÉSIMÉ

FICHA TÉCNICA

País	Francia
DO/Región	Champagne
Bodega	Charles Heidsieck
Variedad(es)	59% Pinot Noir, 41% Chardonnay.
Añada	2006
Elaboración	Vendimia manual, únicamente de viñedos Grand y Premier Cru. Vinificación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. 8 años en sus lías con un dosage de 10 gramos por litro.
Grado Alc.	12 abv
Servicio	6 - 8 °C
Presentación	750 ml
Puntajes	92 Robert Parker

NOTA DE CATA

Vista	Intenso color dorado con un brillo notable que destaca aún más por su efervescencia sutil y dinámica.
Nariz	Generoso en primera nariz con notas florales de jazmín y madreselva, dando paso a frutas que compiten entre sí: melocotón blanco, albaricoque fresco, ciruela, toronja. La segunda nariz añade notas sutiles de bergamota, avellana tostada y coco, una magnífica complejidad.
Boca	Excelente equilibrio entre el carácter salino y mineral con la textura suave que evoca el sabor del turrón y crema de mantequilla. Su increíble amplitud lo convierte en un auténtico placer para los sentidos.
Maridaje	Pulpo a las brasas marinado con limón amarillo y aceite de oliva, filete de ternera, langostinos a la plancha.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com

Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE

