

# CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLÉSIMÉ

## FICHA TÉCNICA

<b>País</b>	Francia
<b>DO/Región</b>	Champagne
<b>Bodega</b>	Charles Heidsieck
<b>Variedad(es)</b>	59% Pinot Noir, 41% Chardonnay.
<b>Añada</b>	2006
<b>Elaboración</b>	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.
<b>Grado Alc.</b>	12 abv
<b>Servicio</b>	6 - 8 °C
<b>Presentación</b>	750 ml
<b>Puntajes</b>	92 Robert Parker

## NOTA DE CATA

<b>Vista</b>	Intenso color dorado con un brillo notable que destaca aún más por su efervescencia sutil y dinámica.
<b>Nariz</b>	Generoso en primera nariz con notas florales de jazmín y madre selva, 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.
<b>Boca</b>	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.
<b>Maridaje</b>	Pulpo a las brasas marinado con limón amarillo y aceite de oliva, filete de ternera, langostinos a la plancha.

## CONTACTO

[ventas@dottowine.com](mailto:ventas@dottowine.com)  
[comercial@dottowine.com](mailto:comercial@dottowine.com)

Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE

