

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

Maison HEIDSIECK

Petite Maison de champagne fondée à Reims en 1851, celle-ci figure parmi les plus grandes. La Maison Charles Heidsieck veille au maintien de la qualité de ses champagnes et vinifie cru après cru et cépage après cépage chacune de ses productions. Les champagnes de cette Maison ne sont mis en vente qu'après avoir passé 3 ans en cave au minimum, ceci afin de garantir profondeur et onctuosité.



Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Brut Réserve

Le Brut Réserve de Charles Heidsieck, emblème de la Maison affiche 40% de vins de réserve de 10 ans d'âge, ce qui le rend unique !

Assemblage : 33% Chardonnay, 33% Pinot noir, 33% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage en cuve

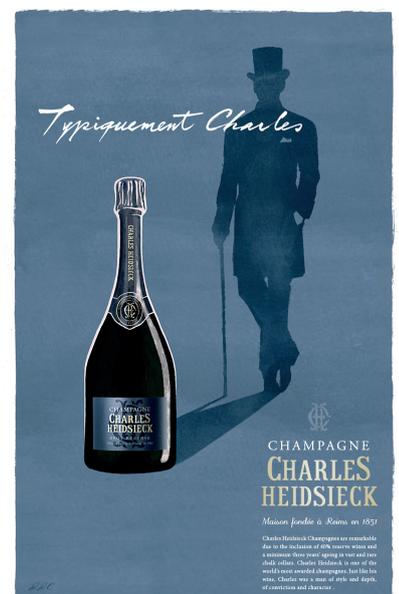
Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Dorée et profonde. **NEZ }** Brioche tout juste sortie du four, notes torrifiées, fruits mûrs, mangue, abricot, fruits secs, pistache et amande. **BOUCHE }** Fruits charnus, quetsche, cerise, pralin et vanille.



Mot du CAVISTE



Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°.

