

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES

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°.

Rafraîchir 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 / Blanc des Millénaires

Chez Charles Heidsieck, le blanc est un univers, rayonnant des audaces de la Maison. Tel un diamant, la cuvée Blanc des Millénaires prend ses nuances incomparables dans l'écrin pâle des Crayères. Peu de Blancs de Blancs, par leurs qualités exceptionnelles, seront amenés à ce niveau d'excellence.

Cépage : 100% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve

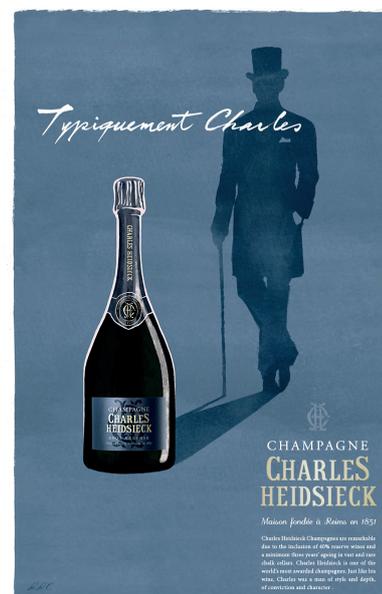
Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Dorée, légers reflets verts. **NEZ }** Violette et acacia, notes fruitées, tabac blond, eucalyptus. **BOUCHE }** Crème Chantilly aux agrumes, nougat, notes grillées.



Mot du CAVISTE



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



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



- Jeunesse :**
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pamplemousse, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Cannelle, Mangue, Quetsche, Pomme, Orange, Pêche, Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Pain d'épices, Pâte de coing, Caramel au lait, Brioche, Viennoiserie, Sous-bois, Noix, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com