

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ

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 / Rosé

Le Rosé Réserve signé Charles Heidsieck est une cuvée gourmande et ronde qui se distingue par un vieillissement important de plus de 36 mois en cave.

Assemblage : 36% Chardonnay, 36% Pinot noir, 23% Pinot Meunier, 5% de vin rouge de Champagne

Élevage du vin : Élevage en cuve

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

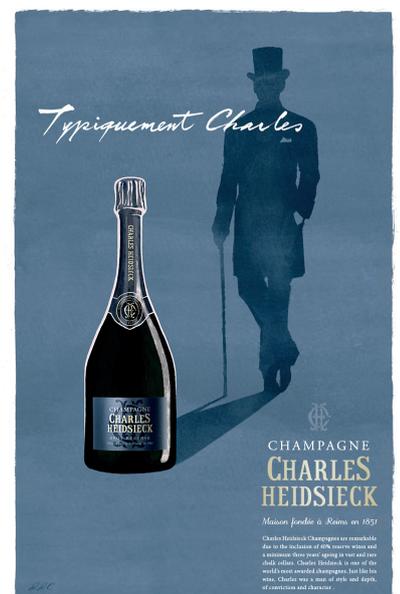
Notes de dégustation

ROBE } Rose poudré. NEZ } Notes de fraise, Fruits compotés, pain d'épices, cannelle.

BOUCHE } Fruits Rouges, touche lactée.



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	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits jaunes, Orange, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Cacao, Café, Sous-bois, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Caramel au lait, Amande, Miel, Noix, Réglisse, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Violette, Rose.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Fruits compotés, Brioche, Caramel au lait, Amande, Fruits secs, Datte, Noix, Réglisse, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Violette, Rose.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits secs, Datte, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Sous-bois, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Caramel au lait, Amande, Miel, Noix, Réglisse, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Violette, Rose.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com