



*Charles Heidsieck*

## MILLÉSIME 2019



### TERROIR

Troissy – Vallée de la Marne

### ASSEMBLAGE

50% Chardonnay  
40% Meunier  
10% Pinot Noir

### DOSAGE

10 gr/L.

### NOTES DE DEGUSTATION

#### Couleur :

Une robe couleur or blanc, révélant une grande finesse.

#### Nez :

Une aromatique raffinée mêlant des notes de fruits jaunes frais où la pêche de vigne s'impose avec délicatesse. Une touche minérale se dévoile, rappelant le silex, apportant une belle profondeur.

#### Bouche :

Une richesse en bouche qui s'exprime par une belle amplitude, offrant texture soyeuse et généreuse. Les notes de groseilles et de framboise sauvage apportent un équilibre. La finale s'étire sur des nuances d'amande fraîche.

### RECOMMANDATIONS

#### Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

#### Température de service :

Entre 8° et 10°C.

#### Moment de dégustation :

Idéal avec suprême de volaille de Bresse, sauce crémée au champagne et morilles.

[www.champagnecharlesorban.com](http://www.champagnecharlesorban.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.