



CHAMPAGNE
Charles Heston

COLLECTION
MILLESIME 2013

Richesse & Complexité

La Cuvée Collection Millésime VINTAGE 2013 est issue d'un assemblage majoritaire de Chardonnay riche et minéral avec la puissance du Pinot Noir et le fruit du Pinot Meunier.

VINIFICATION

Vendanges manuelles sur parcelles sélectionnées

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et fûts de chênes sélectionnés en forêt de Pouillon

Fermentation malolactique

Ni collage, ni filtration

Dosage 3 g/l

Vieillessement : élevage 8 ans minimum sur latte dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nous découvrons une robe jaune or aux reflets or blancs. L'effervescence est dynamique et animée par de très fines bulles qui nous laisse percevoir une belle promesse de légèreté. Le premier nez, riche et complexe, laisse apparaître des fruits jaunes bien mûrs. A l'ouverture, un caractère plus racé et puissant se dévoile avec des arômes de noisettes grillées, briochés, toastés. Apparaissent alors les arômes de vanille et de noix de coco. L'attaque, ronde et gourmande, vient confirmer la complexité perçue au nez. Texture crémeuse, nous retrouvons les fruits jaunes mûrs, soulignés par des notes boisées soyeuses et gourmandes. Le juste équilibre du dosage signe ce vin avec une note finale acidulée persistante.

« AVEC DES ARÔMES RICHE ET COMPLEXE, LE MILLÉSIME 2013 REND HOMMAGE AUX ANNÉES EXCEPTIONNELLES DE CHAMPAGNE »



A déguster lors d'un repas avec une cuisine d'inspiration indienne ou méditerranéenne épicée comme un curry d'agneau ou des arancini à la sicilienne.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com