

[TOP STORY]

temp: «Il mio fiuto
»



NEWS
Alla fine vince l'amore



PEOPLE
Star, 50 foto da ricordare del
2015



FASHION
1.100 best look del 2015



NEWS
I 21 baci più belli del 2015



CN Food Network

PIATTI UNICI
Tortino di crespelle

DOLCI E DESSERT
Mattonella di cioccolato

ANTIPASTI
Cipolle bianche ripiene

ANTIPASTI
Timballo



[VANITYFOOD / VINI] 26.12.2015

20 champagne che vorremmo trovare sotto l'albero



di Anna Mazzotti

Etichette e cofret di design, grandi annate, marchi famosi e altri meno noti ma assolutamente da provare. Qualche consiglio per festeggiare al meglio il Natale, Capodanno e ogni evento speciale



«Bevo champagne solo in due occasioni, quando sono innamorata e quando non lo sono», sosteneva Coco Chanel. E quello che diceva la grande icona di stile è legge. Ogni momento è ideale per bere champagne, non solo durante una festa o per un brindisi: scegliere le bollicine a tutto pasto o una buona bottiglia per l'aperitivo ormai è diventata una consuetudine per gli champagne lovers.

Per i momenti speciali, soprattutto a Natale e a Capodanno, quando vengono servite varie portate, pasteggiare a champagne può essere una soluzione: i grandi rosé sono molto adatti dall'aperitivo al dolce - meglio se di frutta - i Blanc de blancs, Chardonnay in purezza, eleganti e profumati, armonizzano alla perfezione con i piatti di pesce mentre le cuvée più strutturate e minerali, sempre ricche di note fruttate e fiorite, si abbinano anche alle pietanze a base di carne.



DA FOOD



di Redazione Food
Il tonno migliore secondo Greenpeace



di Luca Fiorini
15 idee gourmet per il pranzo di Natale



di Redazione Food
7 ristoranti a Milano che devi provare se non hai ancora fatto

LEGGI ANCHE

Leggi anche : Champagne a fiumi (ma sotterranei)

Alcune Maison hanno creato, con l'ausilio di artisti e designer, **bottiglie con etichette dedicate alle feste** per arricchire i decori delle tavole e anche **coffret speciali** che possono essere personalizzati per rendere unico un regalo sempre gradito da tutti (vedi la gallery).

Inoltre, per chi volesse esplorare meglio il vastissimo mondo dello champagne, ecco alcune **bottiglie prodotte da marchi meno noti in Italia ma di altissima qualità**, ideali per celebrare una festa e per renderla indimenticabile.

Foto in alto di Corbis

LEGGI ANCHE

Prosecco e bollicine italiane: la guida alle migliori bottiglie

101
Parole

10 parole per cambiare la giornata

Vanityfair per Vodafone



VEDI ANCHE



di Anna Mazzotti

Ruinart: Champagne a fiumi (ma sotterranei)



di Laura Scafati

Concorso d'Eleganza Villa D'Este 2015 e Trofeo Vranken



3/20

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

*Profondo e sorprendente, con sentori di cacao e pasticceria, di frutta bianca, note minerali e di sottobosco. Il Brut Réserve è composto dal 60% di vini d'annata (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% da vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. Viene proposto nella confezione **Coffret Fauteuil Club** firmata da Judith Van Den Hoek, illustratrice olandese di moda, ed evoca il mondo dello Champagne Charles Heidsieck e del suo fondatore. Prezzo 90 euro circa.*