



CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MV

Producent: Charles Heidsieck

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 77522

Pris: **579 KR**

Champagnen är frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder. Avslutet är långt, friskt och krämnt vilket gör denna champagne både komplex och elegant.



OM PRODUCENTEN:

Charles Heidsieck föddes 1822 av Charles-Henri Heidsieck och Emilie Henriot. Han grundade sitt vinhus 29 år gammal. Som första Champagnerhus reste han till Amerika för att lansera sina bubblor i det nya landet. Där fick han snabbt namnet Champagne Charlie! Han rönste stora framgångar men hade också enorma strapatser. När han under det amerikanska inbördeskriget 1861 reste till södern för att få betalt för alla sålda flaskor hamnade han i fängelse anklagad för att vara fransk spion. Efter påtryckningar av Napoleon III gentemot Abraham Lincoln frisläpptes han så småningom 1862.

Tack vare hans fantastiska vision och målinriktade arbete som förvaltats och utvecklats genom generationer kan vi idag njuta av flera av världens bästa champagner från detta hus. Sedan två år tillbaka är huset åter igen i privat ägo. Det är nu familjen Descours som står som ägare. Satsningen är fullständig för att tillse att huset fortsätter att vara i den absoluta champagnetoppen.

DRUVOR:

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay och 20% Pinot Meunier Bland de sextio Champagne-crus som valts ut för att göra denna cuvée är det tre huvudsakliga byar: Chardonnay från Oger Grand Cru, Pinot noir från Ambonnay Grand Cru samt Pinot Meunier från Verneuil,

JORDMÅN:

Kalkrik

TILLVERKNING:

Basårgången 2019 blandas med upp till 50% reserve-vin som är upp till 20 år gammalt varav en liten del vinifierat på burgundiska ekfat, det äldsta vinet är 20 år gammalt. Vinet jäser en andra gång på flaska och lades i källaren och degorgerades under 2024.

DOSAGE:

9 g/l.

PASSAR TILL:

Gastronomiskt bred och är utmärkt till eleganta samt mer smakrika rätter av fisk med riven rostad mandel naperad med en frisk smörsås.