



CHARLES HEIDSIECK MILLÉSIME 2006 MAGNUM

Producent: Charles Heidsieck

Årgång: 2006

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 1500 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 3

Art Nr: 10206

Pris: **Privatimport**

Härligt inbjudande Champagne med toner av rostat bröd, hasselnötter och tropisk gul frukt på näsan. I smaken finns det generösa toner av mandel, kastanjer, krispig tropisk frukt, aprikoser och sur lie med aningens rostad brioche. Eftersmaken är lång och späckad med härlig mineralitet och integrerad syra.



OM PRODUCENTEN:

Charles Heidsieck föddes 1822 av Charles-Henri Heidsieck och Emilie Henriot. Han grundade sitt vinhus 29 år gammal. Som första Champagnehus 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.

ÅRGÅNGSBESKRIVNING:

2006 blev i slutändan en riktigt bra årgång men det var långt ifrån självklart att året skulle bli så bra. Våren blev försenad med mycket regn. . Men sommaren kom och allting ordnade upp sig. Tack vare vackert men inte för varmt väder fick druvorna mogna långsamt och efter en något senare skörd än normalt visade sig druvorna hålla exceptionell kvalitet.

DRUVOR:

58% Pinot noir, 42% Chardonnay. Druvorna kommer från 100% grands och premier crus byar i Champagne: Avize, Cramant, Oger, Vertus, Ambonnay och Mailly.

JORDMÅN:

Kalkrik

TILLVERKNING:

Försiktig pressning av druvorna som sedan flyttas över till ståltankar där jäsningen sker. Vinet lagras i minst sex år på jästfällningen innan degorgering.

DOSAGE:

10 g/l.

PASSAR TILL:

Utmärkt till löjrom, färskostar med gärna lätt knäckiga tillbehör.