



CHARLES HEIDSIECK ROSÉ MILLÉSIME 2012

Producent: Charles Heidsieck

Årgång: 2012

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 3

Art Nr: 10276

Pris: **Privatimport**

Charles Heidsieck Rosé 2012 visar sig exceptionell med ett klassiskt uttryck. Generös, balanserad och med en ungdomlig friskhet! Nosen är mineralisk med en underliggande rökig ton och citrus, grapefrukt, blodapelsin och röda vinbär. Paletten är livlig och balanserad med lång och krämig eftersmak.



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.

ÅRGÅNGSBESKRIVNING:

2012 har visat sig vara en årgång som många jämför med de allra mest klassiska, men det var långt ifrån självklart att året skulle bli så bra. Våren kantades av röta, kraftigt regn, hagelstormar, köldangrepp vid blomning som sedan följdes av hetta och vattenbrist. 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:

63% Pinot Noir (inklusive 9% rött vin) och 37% Chardonnay 12 Grand- och Premiers Cru's: Pinot noir från Ay, Ludes, Ambonnay, Rates, Avenay, Bouzy, Verzy och Les Riceys. Chardonnay från Oger, Cuis, Chouilly, samt Vertus

JORDMÅN:

Kalkrik

TILLVERKNING:

9% av Pinot Noir-druvorna har vinifierats till ett rött vin och champagnen lagras på jästfällningen i över 10 år år före degorgering.

DOSAGE:

7 g/l.

PASSAR TILL:

Charles Rosé Réserve är en generös och fyllig roséchampagne med fin röd frukt och friskhet. Servera den till grillade skaldjur eller en elegant råbiff av kalv eller vilt! Funkar också utmärkt till charkuterierna!