



CHARLES HEIDSIECK ROSÉ MILLÉSIME MAGNUM 2006

Producent: Charles Heidsieck

Årgång: 2006

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 1500 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 3

Art Nr: 9121806

Pris: **2799 KR**

Webblansering 11 maj

En sann Charles-upplevelse väntar dig med krämig känsla av saftiga plommon, fikon, pinjenötter och kryddiga toner av lakrits och spiskummin samt mineraler.



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 liknade 2005 med optimala skördar både vad gäller kvantitet och kvalitet. Druvorna visade sig dock vara mycket mer mogna än föregående och med en något lägre syra. De stilla vinerna på chardonnay verkade relativt slutna men öppnade sig snabbt för att släppa rika komplexa aromer. Pinots noir-vinerna var anmärkningsvärda med generös rikedom och toner av röda frukter.

DRUVOR:

37% Chardonnay, 63% Pinot Noir var a 8% vinifierat till rött vin

VINGÅRDAR:

15 cruers från Montagne de Reims och Côte des Blancs. Chardonnay från Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant och Vertus. Pinot noir från Avenay, Louvois, Tauxières, Ambonnay och Ay. Pinot noir-druvorna som vinifieras till rött vin kommer från Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Hautvillers och Les Riceys.

TILLVERKNING:

8% av Pinot Noir-druvorna har vinifierats till ett rött vin och champagnen lagras på jästfällningen fram till 2014.

PASSAR TILL:

Serveras till grillade skaldjur eller en elegant råbiff av kalv eller vilt! Funkar också utmärkt till charkuterierna!