



CHARLES HEIDSIECK MILLÉSIME 2012 MAGNUM

Producent: Charles Heidsieck

Årgång: 2012

Land: Frankrike

Region: Champagne

Volym: 1500 ml ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 3

Art Nr: 95594

Pris: **2899 KR**

Webblansering 31 oktober, Charles Heidsieck Millésime 2012 (Magnum)
nr 95594, 2899 kr, 48 flaskor

Vinet bjuder på en generös och elegant doft med toner av vit persika, färsk aprikos, grapefrukt och bergamott. Efter en tid i glaset visar sig sedan såväl rostade hasselnötter som florala toner av jasmin och kaprifol. Vinet har en krämig textur och den komplexa smaken bjuder på nougat, riven kokos, mineralitet och en frisk syra som lyfter vinet genom en lång 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. Sen kom 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:

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay 10 Grands- och Premier Cru-vingårdar: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières och Avenay

JORDMÅN:

Kalkrik

TILLVERKNING:

Druvorna kommer från 10 olika Grand- och Premier Crus byar i Champagne: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay. Försiktig pressning av druvorna som sedan flyttas över till ståltankar där jäsningen sker. Vinet lagras i minst sex år på jästfällningen innan degorgering.

DOSAGE:

8 g/l.