Charles Heidsieck Champagne Rosé Millésimé

Champagne - Frankrijk

Deze cuvée is afkomstig van een strenge selectie, voornamelijk uit Grand en Premier Crus in Champagne verspreid over ongeveer elf crus in de hele Champagne. De geselecteerde dorpen zijn onder andere Trigny, Ambonnay, Tauxières, Vertus, Bouzy, Verzy, Aÿ en Avenay. De dosage bedraagt 9 g/L.

Deze rosé Champagne profiteert van een langdurige rijping op de lies gedurende 5 jaar in de Gallo-Romeinse krijtkelders. Deze uitzonderlijke rijping stelt de champagne in staat zijn aromatische complexiteit en finesse te ontwikkelen. De vroege oogst droeg bij aan de productie van fijne, elegante wijnen die kenmerkend zijn voor dit millésime.

Het jaar 2018 werd gekenmerkt door moeilijke maar uiteindelijk gunstige omstandigheden. Op een regenachtige, onstuimige lente volgde een hete, droge zomer, waardoor de druiven snel konden rijpen. Deze omstandigheden bevorderden de productie van gezonde druiven met weinig rot en een uitstekende hygiënische staat. De hoge opbrengsten maakten het mogelijk de voorraden weer aan te vullen na het moeilijke oogstjaar 2017, wat resulteerde in frisse, fruitige en elegante wijnen.



Proefnotitie

Unieke zalmroze kleur met oranje schijn. Subtiele, speelse geur met tonen van klein rood fruit (framboos), brioche en kaneel. Genereus en rijk van smaak, maar tegelijk elegant en verfrissend met een fijne mousse. De afdronk is lang en verfijnd.

Drinken bij

Ultieme aperitiefchampagne, of perfect bij gegrilde vis en desserts met rood fruit.

Houdbaarheid

Nu op dronk tot eind 2042.

Druivenrassen

55% Pinot Noir, 41% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Jos Beeres Dik van 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl