

Champagne Charles Heidsieck

Charles Heidsieck Blanc de Blancs



Årgang:	NV
Produsent:	Champagne Charles Heidsieck
Produktnavn:	Charles Heidsieck Blanc de Blancs
Land:	Frankrike
Region:	Champagne
Appellasjon:	AOC Champagne
Syre:	6,7 g/l
Sukker:	8 g/l
Råmateriale:	Chardonnay 100%
Farge:	Lys strågul
Duft:	Kompleks nese med sitrus, grønne epler, hint av brioche og mineral.
Smak:	Komplekst anslag med fin mineralitet og frukt karakter som på nesen. Elegant mousse og lang, syrefrisk avslutning.
Jordsmonn:	Kalkstein
Vinmark:	En blend av flere forskjellige crus, med hovedvekt på Côte des Blancs (Oger, Vertus), samt druer fra Villers-Marmery, Trépail, Vaudemange og Montgueux.
Vinifikasjon:	Tradisjonell metode. Basevin fra 2018. Vinen er lagt i kjeller 2019 og degorgert i 2023. 25% fra min. 5 år gammel reservevin. 10-15% av vinen er vinifisert i gamle burgundfat.
Lagring:	4 år på bunnfall
Lagringspotensial:	5-10 år
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	10-12 grader
Passer til:	Aperitiff, fisk og skalldyr

Skanlog nr: 9057677

Produkttype: Musserende

EPD nr: 5171350

Vinmonopolpris: 799,00

Vinmonopol nr: 10467401

Horecapris eks. mva: 647,70

