

Champagne Charles Heidsieck

Charles Heidsieck Brut Réserve



Årgang:	NV
Produsent:	Champagne Charles Heidsieck
Produktnavn:	Charles Heidsieck Brut Réserve
Land:	Frankrike
Region:	Champagne
Appellasjon:	AOC Champagne
Syre:	6,1 g/l
Sukker:	9 g/l
Råmateriale:	Pinot noir 40%, chardonnay 40%, pinot menuier 20 %
Farge:	Lys strågul
Duft:	Svært rik, elegant og aromatisk NV med frukt karakter av mango, aprikos, tørket frukt, pistasjnøtter og mandel.
Smak:	Rik og balasert med flott mineralitet. Lang, fruktig og frisk avslutning.
Jordsmonn:	Kalkstein
Vinmark:	Brut Reserve er signatur-cuvéen til Charles Heidsieck. Druene kommer fra 60 ulike cru vinmarker.
Vinifikasjon:	Tradisjonell metode. 2018 basevin, lagt i kjeller 2019, degorgert i 2023. 50% fra opptil 20 år gamle reserveviner (50/50 chardonnay og pinot noir) fra 60 forskjellige cru vinmarker. 5-10% av vinen er vinifisert i gamle burgundfat.
Lagring:	4 år på bunnfall
Lagringspotensial:	3-5 år
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	8-10 grader
Passer til:	Aperitiff, fisk og skalldyr

Skanningsnr:	9057319	Produkttype:	Musserende
EPD nr:	4214698	Vinmonopolpris:	549,90
Vinmonopol nr:	3761801	Horecapris eks. mva:	448,42