Charles Heidsieck Champagne Brut Rosé Millésimé

Champagne - Frankrijk

Een uitzonderlijk warm en zonovergoten seizoen met een vroege oogst leverde een weelderige en geconcentreerde jaargang op. De Brut Rosé Millésimé 2018 is rijk, vol en krachtig, zonder aan finesse te verliezen: een royale structuur met rijp fruit en een verfrissende zuurtegraad die de elegante balans en lengte van deze Champagne vormt. Traditiegetrouw is de Millesimé gemaakt van ongeveer 59% pinot noir en 41% chardonnay. De druiven komen uitsluitend uit premier en grand cru-wijngaarden. Na de eerste vergisting, het blenden en bottelen volgt een lange rijping in de crayères. Dit geeft de wijn z'n uiterst verfijnde mousse en rijke, complexe en ontwikkelde karakter. De 2018 is nu al hemels, maar kan ook nog zo'n vijftien jaar verder te rijpen in de fles.



Proefnotitie

Complexe, uiterst verleidelijke champagne met een delicate mousse en aroma's van rozen, abrikoos, rode kersen, toast en nootmuskaat. De smaak is heerlijk verfrissend en tegelijk opvallend rijk. De finale is lang met een fijne amandeltoets.

Drinken bij

Prachtwijn om zo van te genieten of aan tafel te drinken, bijvoorbeeld bij een luxe en romig vis- of gevogeltegerecht.

Houdbaarheid

Nu mooi, maar kan ook 15 jaar verder rijpen in de fles.

Druivenrassen

59% Pinot Noir, 51% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl