Charles Heidsieck Champagne Brut Millésimé

Champagne - Frankrijk

Een uitzonderlijk warm en zonovergoten seizoen met een vroege oogst leverde een weelderige en geconcentreerde jaargang op. De Brut 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 55% pinot noir uit Montagne de Reims en 45% chardonnay uit de Côte des Blancs. 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 tien jaar verder te rijpen in de fles.



Proefnotitie

Complexe, uiterst verleidelijke champagne met een delicate mousse en aroma's van limoen, abrikoos, 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 10 jaar verder rijpen in de fles.

Druivenrassen

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Onderscheidingen

2018	Perswijn | november 2025: 18/20 | Puur en verfijnd
2018	Vinous | 92/100 | An attractive open-knit offering
2018	De Grote Hamersma | 9.5 | In de mond is ie rijk, rijp en gevuld

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl