Charles Heidsieck Champagne Rosé Réserve Brut

Champagne - Frankrijk

'This is a Champagne that looks so perfect in the glass that you know it is going to blow you away, and it does.' Aldus Champagne-expert Tom Stevenson, en daar hebben wij weinig aan toe te voegen. Dit is simpelweg een van de mooiste rosé-Champagnes verkrijgbaar. Charles' geheim is het gebruik van 20% reservewijnen, afkomstig van de beste percelen en oogstjaren en tussen de 5 en 15 jaar op vat gerijpt. De totale blend bestaat uit ongeveer gelijke delen chardonnay, pinot noir en meunier. Van de pinot noir is zes procent rode wijn; dit geeft de rosé z'n subtiele oranjeroze kleur. Deze pinot noir komt uit een paar van de beste Pinot-crus in de Champagne, en geeft de Champagne een extra genereus karakter. Drink deze betoverende Rosé jong of gerijpt, en bij voorkeur on it's own.



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 drinken en desgewenst te bewaren tot tenminste zes jaar na datum dégorgement.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Onderscheidingen

n.v.t.	The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2026: Gouden Medaille
n.v.t.	Proefschrift Wijnconcours | Finalewijn Champagne van het jaar 2026
n.v.t.	WineLife | Rijst & Sem Beks Proeven Mousserende Rosé | ****(*) | Eetchampagne!

Persoonlijke proefnotitie

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl