

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 2007

Die Prestige-Cuvée des Hauses brilliert im Glas mit einer blassgoldenen Farbe mit grünen Reflexen. Die salzige Mineralität der Côte des Blancs ist allgegenwärtig. In der Nase feine Röst- und Rauchnoten, daraufhin kombinieren sich frische Zitrusnoten von Grapefruit, Yuzu und Quitte mit cremigen Akzenten und leichten Salzbutter- und Karamellnoten. Der Geschmack geht in ein langes Finish über, ein harmonisches Spiel zwischen der leicht salzigen Note und aromatischen Zitronenkuchen. Die cremig-sanfte, aber vollmundige Textur ist charakteristisch für den Blanc des Millénaires.

Es werden ausschließlich Chardonnay-Trauben verwendet, die aus den fünf Top-Lagen der Côte des Blancs ausgewählt wurden: Oger für seine Konsistenz, Mesnil-sur-Oger für seine Ausgewogenheit, Avize für seine kraftvolle Mineralität, Cramant für seine Vielschichtigkeit und Vertus für die Frische und floralen Noten. Diese Zusammensetzung verleiht dem Champagner seine einzigartige Exklusivität und Eleganz.

Ein Blick zurück: 1993 brachte CHARLES HEIDSIECK den ersten Blanc des Millénaires, einen Blanc de Blancs aus dem prestigeträchtigen Jahrgang 1983, auf den Markt. Es folgten die Jahrgänge 1985, 1990, 1995, 2004 und 2006 – allesamt Beispiele für die außergewöhnlich hervorragenden Chardonnays der jeweiligen Ernte. Der Blanc des Millénaires 2006 macht nun den Weg frei für seinen Nachfolger Blanc des Millénaires 2007.

CUVÉE: Crus der Côte des Blancs: 4 Grands Crus & 1 Premier Cru - Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Vertus. 100% Chardonnay

AUSBAU: 12 Jahre in den hauseigenen Crayères. Dégorgement: Juli 2021
Dosage: 7 g/L

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-11 °C; Lagerfähigkeit: bis zu 30 Jahre
Schätze des Meeres wie Seeigel, geräucherter Aal oder Austern, aber auch Weichkäse wie Mozzarella, Scamorza und Schafskäse

