

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 2006

Die Prestige-Cuvée des Hauses brilliert im Glas mit einem leuchtenden Goldton und verströmt Aromen von Zitrusfrüchten und weißem Nougat. In der Nase Noten von weißen Blüten, frischer Ananas und Aprikosen, gefolgt von subtilen Akzenten hellen Tabaks. Der Geschmack geht in ein langes Finish über, das von getoasteten Noten getragen wird. Die cremig sanfte 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 sein Gleichgewicht, Avize für seine Mineralität, Cramant für seine Vielschichtigkeit und Vertus für seine Frische und die 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 und 2004 – allesamt Beispiele für die außergewöhnlich hervorragenden Chardonnays der jeweiligen Ernte. Der Blanc des Millénaires 2004 macht nun den Weg frei für seinen Nachfolger Blanc des Millénaires 2006.

CUVÉE: Crus der Côte des Blancs: 4 Grands Crus - 20% Cramant, 20% Avize, 20% Oger, 20% Le Mesnil sur Oger und 1 Premier Cru - 20% Vertus
100% Chardonnay

AUSBAU: über 10 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères
Dégorgement: November 2016
Dosage: 9 g/L

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-11 °C; Lagerfähigkeit: ca. 10 Jahre
Schätze des Meeres wie Langustentartar mit Passionsfrucht,
auf der Haut gebratener Petersfisch, aber auch
Rohmilchkäse wie Morbier und Nectaire

