

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES 2004

Die Prestige-Cuvée des Hauses brilliert im Glas mit einem hellen Goldton und verströmt Aromen von Apfelblüten, leicht gesalzener Butter und Mandeln. Am Gaumen feinste Toffeenoten, Brioche, Walnuss und etwas Honigmelone untermalt von einer minzigen Kräuterwürze. Sehr dicht und cremig, zugleich charaktervoll dynamisch mit einer erfrischenden Säure, die zu einem langen von jugendlicher Mineralität getragenen Finish leitet.

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 und 1995 – allesamt Beispiele für die außergewöhnlich hervorragenden Chardonnays der jeweiligen Ernten. Der Blanc des Millénaires 1995 macht nun den Weg frei für seinen Nachfolger Blanc des Millénaires 2004.

“The fabulously fresh 2004 version already offers the beautiful colour, long finish and silky texture so characteristic of this cuvée, as legendary as the celebrated founder of the House” Cyril Brun, Chef de Caves

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

AUSZEICHNUNGEN: *Mundus Vini: Großes Gold “Best of Show Champagne Blanc de Blancs”
Meininger: 95 Punkte
Eichelmann: 94 Punkte*

SERVIEREMPFEHLUNG: Serviertemperatur: 8-11 °C; Lagerfähigkeit: ca. 15 Jahre
pochiertes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce sautierten
Kräuterseitlingen und Kartoffel-Petersilienwurzel-Püree, gebratene
Wachteln, Steinpilzrisotto, Fasan

