

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ VINTAGE 2005

Eleganter, pfirsichfarbener Rosé mit einem kraftvollen Bukett von reifen Kirschen, saftigen Pflaumen, Granatäpfeln und Cranberrys. Im Hintergrund klassische Brioche- und Butternoten. Am Gaumen kraftvoll und ungezügelt mit subtilen Noten von kandierter Grapefruit. Der reichhaltige Körper führt in ein langes und aromenreiches Finale.

Die als Rotwein hinzugefügten 10% Pinot Noir verleihen dem Wein seine Struktur. Dieser Vintage Rosé bietet eine perfekte Balance zwischen Frische, Fülle, Kraft und Länge mit einer ausgezeichneten Fähigkeit zu altern.

‘TYPIQUEMENT CHARLES SECRETS’ Zum zweiten Mal in der Geschichte von CHARLES HEIDSIECK beschloss der Chef de Caves, einen Vintage Rosé (in diesem Fall 2005) erst nach seinem Folgejahrgang (2006) zu degorgieren. Eine önologische Entscheidung, die dem Jahrgang 2005 mehr Zeit zum Reifen schenkte, um sein volles Potential entfalten zu können.

CUVÉE:	12 Crus (Premier- und Grand Crus: Aÿ, Ambonnay, Louvois, Tauxières, Ludes, Cumières, Verzy, Villers Marmery, Vertus, Avize, Oger, Trépail, Les Riceys und La Montagne de Reims für den Rotwein) 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay; Rotweinanteil 10%
AUSBAU:	über 10 Jahre Hefelager in den hauseigenen Crayères Dosage: 10 g/L
SERVIEREMPFEHLUNG:	Serviertemperatur: 8-10 °C; Lagerfähigkeit: ca. 12 Jahre Apéro, Hummer, Bärlauchrisotto mit Kaiser-Granat, Geflügel mit orientalischem Curry, Garnelen mit Chorizo, Perlhuhn mit Feigen, Edelbitterschokoladenkuchen mit Ras el Hanout-Eis und Safran

