Charles Heidsieck Coteaux Champenois Ambonnay Pinot Noir

Champagne - Frankrijk

De Champagne is misschien wel de beroemdste wijnstreek ter wereld. Wat veel mensen echter niet weten, is dat er in de Champagne ook een heel kleine hoeveelheid Pinot Noir gemaakt wordt. Deze van Charles Heidsieck is er een bijzonder fraai en zeer exclusief voorbeeld van. Dit is het persoonlijke project van wijnmaker Cyril Brun, een groot liefhebber van rode Coteaux Champenois. Hij selecteert de druiven in Les Champsots. Dit perceel ligt in grand cru Ambonnay, in Montagne de Reims. Na de oogst en de vergisting begint het spel van meesterblender Brun: het mengen van de mooiste vaten van de oogst tot de wat hem betreft ultieme Ambonnay Pinot Noir. Eenmaal geblend laat Brun de wijn een jaar rijpen in gebruikte houten vaten. Het levert een subtiele en gelaagde Pinot op. De finesse van Bourgogne met de charme van Champagne. Een bijzonderheid!

Proefnotitie

Helderrode wijn met een open en pure geur van bosaardbei, framboos, rijpe kers, zwarte peper en mooi eiken. De smaak is elegant en soepel met klein rood fruit, levendig frisse zuren en een verfijnde, lange afdronk.

Drinken bij

Prachtige, subtiele rode wijn om van te genieten bij verfijnde gerechten met paddenstoelen, gevogelte of Bourgogne-kazen.

Houdbaarheid

Drinken vanaf 3 jaar; houdbaar tot ten minste 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Ruchtie's
WIJNHANDEL
Sinds 1934

Ruchtie's Wijnhandel
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl