



# Charles Heidsieck Brut Réserve Jeroboam

RANSKA - VIINIT SAMPPANJA

Maailman palkituimpiin kuuluva multi-vintage samppanja!

Syvän kullankeltainen väri. Tuoksu on moniulotteinen ja houkutteleva: tuoretta briossia, paahdettua kahvipapua, mangoa, aprikoosia, pistaasia ja mantelia. Suussa kuiva, hapokas ja mousseltaan intensiivinen. Maussa luumua, kypsää kirsikkaa ja kerroksittain nugaata ja kermaisuutta, pitkässä jälkimaussa hiven vaniljaa ja praliinia. Kypsä ja syvä viini runsaan reserveviinien määrään ja pitkän pullokypsytyksen ansiosta.

**Viinin valmistus:** Jokainen n. 60 crusta käy omassa terästankeissaan, jonka jälkeen blendiin lisätään 40% 5-15 -vuotiaita reserveviinejä. Kypsytyks 6 vuotta kellarissa!

**Väri:** Syvä kullankeltainen

**Tuoksu:** Kypsä, runsas, monikerroksinen

**Maku:** Kuiva, hapokas, kermanen, pitkä

**Ruokasuositus:** Sellaisenaan, ostereiden, foie gras'n, pata negra-kinkun, katkarapujen ja kypsien juustojen kumppani

## Tuottajan tiedot

Charles Heidsieckin samppanjatalolla on pitkät perinteet – perustamisvuosi oli 1851. Charles Heidsieck kasvoi setänsä samppanjatilalla, mutta halusi tuottaa omansa näköistä samppanjaa ja perusti siksi oman talon.

Charles Heidsieckin samppanjatalo sijaitsee Reimsissä ja talon samppanjat ovat voittaneet lukuisan määrän mitaleja maailman eri viinikilpailuissa.

**Maahantuojat:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Ranska

**Tuotantoalue:** AC Champagne  
**Tuottaja:** Champagne Charles Heidsieck

**Alkoholipitoisuus:** 12.00 %

**Sokeripitoisuus:** 11.0 g/l

**Happopitoisuus:** 6.8 g/l

**Pullokokko:** 3

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Rypäleet:** Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**Valikoima:** Ravintolavalikoima