



# Charles Heidsieck Rosé Millésimé 2006

RANSKA - VIINIT SAMPPANJA

15:n crun mestarillinen blendi, mahtava kellarointipotentiaali

Väritään lohenpunainen samppanja tuoksu intensiivisesti mansikkahillolta, karamellisoiduilta hedelmiltä, kanelilta, kardemummalta, hunajalta ja praliinilta. Suussa erittäin kuiva ja hapokas, täyteläinen, mousseltaan kermanen viini täydentää em. aromeja vielä viikunalla ja makeilla leivoksilla, jopa lakritsilla ja kuminalla. Pitkä jälkimaku ja lupaava kypsytyspotentiaali.

**Viinin valmistus:** Pinot Noirista 8% vinifoidaan punaviiniksi ja lisätään blendiin ennen pullokäymistä.

**Väri:** Lohenpunainen

**Tuoksu:** Moniulotteinen ja intensiivinen

**Maku:** Erittäin kuiva ja hapokas, monikerroksinen, pitkä

**Ruokasuositus:** Punajuuririsotto, sienet, kalat kastikkeessa, vaaleat lihat, ei liian makeat raparperiruokat

## 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.

**Maahantuoja:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Ranska

**Tuotantoalue:** AC Champagne

**Tuottaja:** Champagne Charles Heidsieck

**Alkoholipitoisuus:** 12.00 %

**Sokeripitoisuus:** 10.0 g/l

**Happopitoisuus:** 6.0 g/l

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alkon tuotenumero:** 903757

**Rypäleet:** Chardonnay, Pinot Noir

**Valikoima:** Alkon valikoima, Ravintolavalikoima