Charles Heidsieck Champagne Brut Réserve

Champagne - Frankrijk

Het legendarische huis Charles Heidsieck behoort zonder meer tot de Grote Namen der Champagne. Dat komt vooral door de superieure kwaliteit van hun wijnen. Zo is de Brut Réserve 'the best value Champagne on the market', als je het Champagne-expert Tom Stevenson vraagt. De uitmuntende kwaliteit is met name te danken aan het feit dat Heidsieck werkt met een aandeel van maar liefst 50% reservewijnen. Deze komen van de mooiste percelen en uit de beste jaren, en rijpen zo'n vijf à vijftien jaar op vat. Dit geeft de Champagne een opvallende diepte, rijkdom en complexiteit. Dit is dan ook een werkelijk sublieme Champagne, die weliswaar de eenvoudige naam Brut Réserve draagt, maar smaakt als een complexe (multi)vintage. Niet voor niets sleept deze schitterende wijn keer op keer weer een regen aan onderscheidingen in de wacht.



Proefnotitie

Een krachtige Champagne met een verfijnde geur van oranjebloesem, gedroogde perzik en brioche. Genereus, vol en verfrissend van smaak met een delicate mousse en milde textuur. De afdronk is elegant en aanhoudend.

Drinken bij

Uitstekend als feestelijk en luxe aperitief, of bijvoorbeeld te combineren met oesters. Puur genieten!

Houdbaarheid

Nu drinken en desgewenst te bewaren tot ten minste zes jaar na datum dégorgement.

Druivenrassen

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Proefschrift Wijnconcours | Aquavinum 2026: Finalist kreeftwijn| Categorie vanaf €20,01| Toegankelijk en aangenaam
n.v.t.	Decanter World Wine Awards 2026 | Zilveren medaille | Smokey and elegant palate
n.v.t.	WineLife | december 2025 | Een hoop complexiteit





aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl