Charles Heidsieck Coteaux Champenois Ambonnay Pinot Noir magnum

Champagne - Frankrijk

?Coteaux Champenois? is een appellation (AOC) voor niet-mousserende wijnen (dus geen champagne) binnen de Champagnestreek. De productie is relatief beperkt, want in de Champagne-streek is de focus vooral op mousserende wijn. Daarom zijn deze ?tranquilles? (stil / niet mousserend) wijnen zeldzamer. De druiven komen van de plot ?Les Champsots? binnen Ambonnay. De wijn rijpt voor ongeveer 1 jaar in oude eikenhouten vaten. De kelders (crayères) van Charles Heidsieck behoren tot het erfgoed van de Champagne ? ze zijn erkend als onderdeel van het UNESCO-culturele erfgoed in de regio Champagne.



Proefnotitie

Helderrode wijn met een open en pure geur van bosaardbei, framboos, rijpe kers, zwarte peper met lichte kruidigheid 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 (kip, kalkoen) of Bourgogne-kazen.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

100% Pinot Noir





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl