

## Champagne Charles Heidsieck, Brut Réserve

Původním jménem Champagne Charles-Camille Heidsieck, bylo založeno v roce 1851 a prakticky od svého počátku zde dominovala snaha o co nejvyšší kvalitu. Přední světoví kritikové řadí tento dům mezi nejlepší značky. Tom Stevenson, velký znalec a uznávaný kritik šumivých vín, hodnotí nejvýše v celé Champagne tyto domy: Krug 98, Charles Heidsieck 97, Dom Perignon 97 a Roederer 97. Veškerý sortiment Charlese Heidsiecka navíc představuje skvělý poměr kvality a ceny. Jeho základní šampaňské Brut Réserve je dle Stevensona vůbec nejhodnotnější šampaňské napříč všemi kategoriemi. Je nádherně toastové, bohaté a měkké, a to díky vysokému podílu rezervních vín. Chválou nešetří ani Richard Juhlin, dle něhož je Brut Réserve jedno z nejlepších neročnickových šampaňských.



**Region:** Francie > Champagne



**Popis:** Toto špičkové Brut Réserve daleko přesahuje „základní“ neročnicková šampaňská. Díky vysokému podílu rezervních vín je dosaženo nebývalé bohatosti a zralosti. Vyrábí se dle pravidla 60/40/10 : 60 kvalitních parcel, 40 % rezervních vín a hlavně 10 let průměrného stáří rezervních vín, které dává výslednému šampaňskému jeho plný a toastový projev s minerálním a bohatým finále.  
Alkohol: 12% Obj.



**Odrůda:** Variety.Pinot Noir 34%, Variety.Meunier 33%, Chardonnay 33%



**Uzávěr:** Korek



**Teplota pití:** 9 °C



**Gastronomie:** Aperitiv, samostatně



**Složení:** Odrůdové víno révové



**Alergeny:** Oxid siřičitý (SO2), siřičitany

