

Heidsieck & Co Monopole Rosé Top

Wijnhuis	Vranken Pommery Monopole	
Merk	Heidsieck Co Monop	
Land	Frankrijk	
Regio	Champagne	
Subregio	Champagne	
Wijntype	Champagne	
Kleur	Rosé	
Alcohol %	12	
Serveertemperatuur	10-12 graden	
Afsluiting	Kurk	
Keurmerken	Vegan	
Druivenras	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	
Korte Omschrijving	Aardbeien en frambozen, perzik en peer, heel gemakkelijk, heel verleidelijk, rond en zacht, lekker stevige mousse, dit is een champagne die iedereen graag zal drinken!	
Vinificatie	De champagne wordt gemaakt door een basiswijn te maken met de blend die het karakter van de cuvee bepaalt. Vervolgens gaat de basiswijn op fles en ondergaat een tweede gisting. Na deze tweede gisting volgt een lange rijping op fles, waardoor de champagne zijn fijne belletjes en licht getoaste karakter krijgt.	
Omschrijving	Aan de basis van de Champagnes van Heidsieck & Co Monopole staat deze aangename rosé. Het is een blend zoals deze in de Champagne veel wordt gemaakt, op basis van maar een groot aantal zeer zorgvuldig geselecteerde cru's verspreid over de Champagne-regio. Het is een mix van de drie klassieke druivenrassen van de streek: pinot noir, pinot meunier en chardonnay. Na het maken van de perfecte blend vindt de rijping plaats in de kelders van Heidsieck & Co. Dit levert een mooie brede, levendige en krachtige champagne op, met fijn en subtiel fruit.	
Over De Producent	Champagne Heidsieck & Co Monopole is een van de 'Grandes Marques', de beroemdste huizen van de Champagne. Het werd opgericht in 1785 door Florens Louis Heidsieck. De eerste door hem gemaakte cuvée werd door hem persoonlijk aangeboden aan Marie Antoinette. Het huis heeft een lange geschiedenis met een productie van bijzondere cuvées. Tegenwoordig maakt Heidsieck & Co Monopole deel uit van het huis Vranken-Pommery, van de van oorsprong Belgische ondernemer Paul-François Vranken. Voor dit huis is het een mooie aanvulling op de Champagnes van het befaamde huis Pommery. In de kelder zwaait de bekende oenoloog Hervé Ladouce de scepter, als chef de cave. Een belangrijke functie in de Champagne, want hij is verantwoordelijk voor het blenden van alle basiswijnen tot cuvées in de huisstijl van Heidsieck & Co. Die stijl is er een van zachte, fijne en gemakkelijk drinkbare champagnes.	
Wijn En Spijs	Perfect als aperitief, maar ook goed te combineren met visgerechten, wit vlees, kip met morieljes, varkensvlees, kalfsvlees, gerookte zalm op toast en oesters.	