

Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut

Wijnhuis Vranken Pommery Monopole

Merk Heidsieck Co Monop

Land Frankrijk

Regio Champagne

Subregio Champagne

Wijntype Champagne

Kleur Wit

Alcohol % 12

Serveertemperatuur 8-10 graden

Afsluiting Kurk

Keurmerken Vegan

Druivenras Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Korte Omschrijving Open, wit fruit, appel en citrus, wat room, aangename geur, zachte smaak, vleugje zoet, appel en citrus, aangename mousse. Mooi elegant.

Vinificatie Deze 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 gistingvolgt 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 Blue Top Brut. 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. Pinot noir heeft het grootste aandeel, met 70%. Na het maken van de perfecte blend vindt rijping plaats in de kelders van Heidsieck & Co. Dit levert een mooie brede, levendige en krachtige champagne op, mede door het hoge aandeel pinot noir.

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 cuvée die hij heeft gemaakt, 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, oesters. Ook bij koude voorgerechten met vlees is dit een goede combinatie.

