

BRUT VINTAGE 1981 MAGNUM



La Maison che ha fatto dell'Eccezionale il suo emblema.

Nel 1851 il giovane Charles-Camille Heidsieck fondò la Maison de Champagne che ancora oggi porta il suo nome, e mantiene quello spirito di comunicatività, coraggio e ricerca dell'eccellenza che contraddistingueva il suo fondatore.

Gli champagne Charles Heidsieck non lasciano nulla al caso e non si piegano alle mode, mantenendo sempre un proprio stile, originale e riconoscibile, che fa dell'eleganza e della ricchezza aromatica qualità irrinunciabili.

CEPAGE

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

VENDANGE 1981

Il 1981 ha subito le conseguenze del tempo avverso del 1980, aggravate dalle gelate primaverili che hanno distrutto il 20-25% del potenziale raccolto. Anche durante la fioritura il clima non è stato clemente ed ha portato, alla fine di settembre, ad una vendemmia molto scarsa, con una resa di 4300 kg per ettaro. Nonostante tutto ciò, dopo gli assaggi degli Chardonnay e dei Pinot Noir, l'umore è completamente cambiato: i vini erano eccellenti e mostravano un enorme potenziale. Un'annata giovanile, supportata da un'elevata acidità degli acini al momento della raccolta. Una vendemmia che si presenta allo stesso tempo bella e rara...

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA: Un oro intenso, luminoso e profondo.

AL NASO: Naso floreale, che rivela profumi nitidi di petali di rose essiccati. Delicate note di sottobosco, felce e tartufo, bilanciate da sentori di frutta cotta, liquirizia e cannella, che virano verso il profumo del caffè.

IN BOCCA: Un insieme di aromi di pane tostato e albicocche disidratate, trasportati da una sorprendente freschezza e delicatezza. Un vino epicureo, perfetto per accompagnare le espressioni più delicate dell'alta gastronomia.

