BRUT VINTAGE 1983
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

55% Pinot Noir
45% Chardonnay

VENDANGE 1983

I germogli sono comparsi tardi, seguiti da una primavera variabile, cosicché la fioritura è avvenuta verso la fine di giugno. In estate il periodo di maturazione è stato equilibrato, rallentato però agli inizi di settembre. Tuttavia il clima è ritornato piacevole durante la vendemmia, iniziata con gli Chardonnay il 26 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA: Tonalità oro antico, con riflessi ambrati.

AL NASO: Aromi complessi, che spaziano dal tabacco della Virginia, al cuoio, al cacao, fino all'intensità delle piante del sottobosco, con fugaci note speziate.

IN BOCCA: Vino vigoroso, all'apice della maturità; una struttura che ricorda il calore e la tessitura del velluto, insieme a note di frutta disidratata e zenzero candito.