

Blanc des Millénaires 2004

“Freschezza e texture setosa, per uno champagne leggendario”



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.

ELABORAZIONE

Assemblaggio: 100% Chardonnay

Composizione: 4 Grand Crus: Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil sur Oger; 1 Premier Cru: Vertus

Tra l'eccezionale varietà offerta dalla regione Champagne, 5 tra i cru più importanti della Côte des Blancs sono stati meticolosamente selezionati per la loro capacità di evoluzione ed espressione di maturità: **Oger** per la struttura, **Le Mesnil sur Oger** per l'equilibrio, **Avize** per la mineralità, **Cramant** per la complessità e **Vertus** per la freschezza e le sue note floreali.

Dosaggio: 9 g/l

Affinamento: più di 10 anni sui lieviti

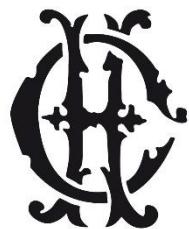
NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: una scintillante veste oro, risaltata da una delicata effervesienza.

Naso: eleganti note di limone, fiori di melo, burro salato e mandorle, si mescolano ad una nuance tostata e burrosa di crema inglese.

In bocca: un primo palato di fresche note citriche dà al vino una piacevole croccantezza, seguita da una graduale e persistente forza e intensità. La consistenza è dinamica e perfettamente strutturata con un finale lungo e rotondo. La ricca texture è data da un millesimo ancora giovane e teso: la raffinata ed elegante effervesienza svela una mineralità ancora in evoluzione.

Distribuito da:



Blanc des Millénaires 2004

La Maison ha una lunga tradizione per quanto riguarda la produzione del Blanc de Blancs. Lo Chef de Caves ha deciso di mettere in risalto i migliori chardonnay in una cuvée chiamata Blanc des Millénaires. Solo quattro millesimi erano stati creati fino ad oggi sotto questo nome: 1983, 1985, 1990 e 1995.

L'estrema esigenza della Maison relativamente alla qualità delle uve e il loro potenziale di invecchiamento, mostra come gli chardonnay di una particolare vendemmia siano straordinari. La piacevole freschezza del millesimo 2004 offre già ora una bella veste, un lungo finale e una consistenza setosa, caratteristiche di questa cuvée, tanto leggendaria quanto il celebre fondatore della Maison.

Uno spirito visionario...

Nel corso del 19esimo secolo, convinto che fossero il luogo ideale per l'affinamento dei suoi vini, Charles Heidsieck decise di acquistare 47 cave di gesso di epoca Gallo-Romana, situate nel cuore storico di Reims.

Questa decisione audace si rivelò essere un lampo di genio, dato che queste cave si sono rivelate essere un luogo perfetto immerso nel silenzio, alto tasso di umidità e temperatura costante di 10° C.

Uno straordinario periodo di affinamento, circa 13 anni, in queste cave, da a questa cuvée 100% Chardonnay una complessità e consistenza senza eguali.

Il Blanc des Millénaires 2004 possiede una firma unica e porta la promessa di momenti indimenticabili.



Distribuito da:
Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it