



Blanc des Millénaires 2006

“Freschezza e mineralità, per uno champagne che è leggenda”

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: 7 g/l

Affinamento: più di 10 anni sui lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: giallo dorato profondo con deliacti tocchi verdognoli .

Naso: note floreali di viola e acacia seguite da più profondi sentori di arancia rossa, fico, dattero. Nel finale eleganti note erbacee e di tabacco.

In bocca: inconfondibile la texture che è la nota tipica del del Blanc des Millénaires. In prima battuta si sente una consistenza salina e gessosa che diviene poi via via più cremosa con note di torrone, agrumi e panna montata. Il finale è rotondo e ricco, quasi avvolgente con accenti tostati. Lo si potrebbe paragonare a un’annata increbile, la 1995. Un grande riferimento!




CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Blanc des Millénaires 2006

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 Milénaires. Solo cinque millesimi erano stati creati fino ad oggi sotto questo nome: 1983, 1985, 1990, 1995, 2004 e ora il 2006.

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 2006 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 XIX 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 conferisce a questa cuvée 100% Chardonnay una complessità e consistenza senza eguali.

Il Blanc des Millénaires 2006 possiede una firma unica e porta la promessa di momenti indimenticabili.



Distribuito da:

Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it