

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**



Brut Réserve n.v.
“Profondo e Sorprendente”



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

Champagne elaborato con vini d'annata per il 60% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% con vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. I vini dell'anno provengono da 60 cru accuratamente selezionati dallo Chef de Caves.

Si tratta della più alta concentrazione di vini di riserva - di almeno 10 anni - proposta in una cuvée brut.

Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 36 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colpisce l'intensità e la varietà dei profumi: golosi di cacao e pasticceria, freschi ed aromatici di erbe appena colte, luminosi di frutta bianca con lievi ed espressive note minerali e di sottobosco.

Perfetta la corrispondenza al palato, dove in un crescendo dinamico si alternano tra croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita, per evocare la sensazione di serena piacevolezza tipica di un tramonto autunnale. Il finale è fresco, la persistenza sorprendente.

Uno champagne dove c'è sempre qualcosa da scoprire...

Distribuito da: 
Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it