

  
CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

Brut Vintage 2006

“Morbido e di grande finezza”



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: 59% Pinot Noir, 41% Chardonnay

Composizione: 10 crus

Provenienza delle uve: 10 dei 320 crus della Champagne sono stati selezionati per elaborare il millesimo 2006: i Pinot Noirs aromatici di Aÿ, Verzy, Tauxières, Rilly, Avenay, Louvois, Ambonnay e gli eccezionali Chardonnay di Mesnil-sur-Oger e Vertus.

Dosaggio: 10 g/l

Affinamento: un minimo di 9 anni sui lieviti

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una bella veste oro intenso e brillante, sottolineata da un'effervescenza sottile e dinamica.

Primo naso generoso: note floreali con tocchi di gelsomino e caprifoglio. In seguito aromi netti di frutta si animano: pesca bianca, albicocca, prugna, pomelo e yuzu si aprono in una piacevole tavolozza aromatica.

Muovendo il bicchiere, si sprigionano toni sottili di bergamotto, di nocciolina tostata, liquirizia e noce di cocco grattugiata, una complessità superba in un bouquet multidimensionale.

In bocca un bell'equilibrio tra mineralità e setosità, che ricorda il torrone e la crema al burro. L'effervescenza è giocata sulla delicatezza e la morbidezza. Caratterizzato da sapori generosi, questo champagne entusiasma per la sua complessità e ricchezza. La sua incredibile importanza aromatica rapisce i sensi.

Distribuito da:

  
*Philarmonica*

[www.philarmonica.it](http://www.philarmonica.it) – [info@philarmonica.it](mailto:info@philarmonica.it)

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

Brut Vintage 2006

“Morbido e di grande finezza”



NOTE DELLO CHEF DE CAVES, CYRIL BRUN

Uno Champagne dalla personalità affermata

Già dal primo assaggio il Brut Millésimé è uno champagne sorprendente. Si sviluppa maggiormente in leggerezza e freschezza rispetto al suo predecessore, il Brut Millésimé 2005.

Un profilo aromatico distinto, che riafferma la vocazione stessa di un millesimo particolare. Frutto di un annata caratterizzata da bella acidità, questo millesimo presenta un eccellente potenziale. Uno stile classico, al quale più di 10 anni di affinamento nelle crayères millenarie hanno permesso di rivelarsi al meglio e posizionarsi tra i più grandi Champagne.

L'annata 2006 in Champagne

**Una vendemmia abbondante, malgrado contrasti climatici.**

Nel 2006 l'inverno è stato freddo e la neve molto abbondante. Dopo un periodo primaverile turbato da qualche temporale violento in maggio, l'estate ha fatto il suo debutto sotto un caldo estenuante. Nonostante a luglio si sia battuto un record nelle temperature, agosto è stato freddo e piovoso. Questa alternanza di periodi caldi e freddi, con il ritorno di un meteo caldo e soleggiato in settembre, è stato particolarmente positivo per la maturazione delle uve e per il buon svolgimento della raccolta.

L'annata 2006 per Charles Heidsieck

La vendemmia 2006 è stata ottimale tanto quantitativamente che qualitativamente. Le uve si rivelano molto più mature, con un livello di acidità leggermente inferiore rispetto al 2005, riportando un grado potenziale medio di 10,1 g/l, contro 9,1 dell'annata precedente.

Gli Chardonnay appaiono relativamente chiusi all'inizio, ma si aprono velocemente offrendo aromi ricchi e complessi.

I Pinot Neri si distinguono per la loro ricchezza e offrono belle note di piccoli frutti rossi.

I Meunier coniugano finezza e morbidezza.

Distribuito da:

  
*Philarmonica*

[www.philarmonica.it](http://www.philarmonica.it) – [info@philarmonica.it](mailto:info@philarmonica.it)