

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**



Brut Vintage 2008  
“Suntuoso ed elegante”



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: 60% Pinot Noir; 40% Chardonnay

Composizione: 10 Grand Cru e Premier Cru

Provenienza delle uve: Per elaborare il millesimo 2008 sono stati selezionati solo 10 dei 320 Cru dello Champagne: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Ay, Ludes, Ambonnay, Tauxieres e Avenay.

Dosaggio: 8 g/l

Affinamento: minimo di 10 anni sui lieviti

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: all'occhio risalta il colore oro, intenso e brillante con un'effervescenza sottile e dinamica.

Naso: di grande complessità e caratterizzato da note di frutta candita, tra cui in particolare agrumi. Muovendo il bicchiere, si sprigionano sentori di noce pecan e nocciola.

In bocca: attacco vivace e teso con una texture iodata e dalla spiccata mineralità. Caratterizzato da sapori generosi, questo Champagne entusiasma per la sua complessità e ricchezza che ricordano note di caramello, agrumi tra cui yuzu.

Distribuito da:

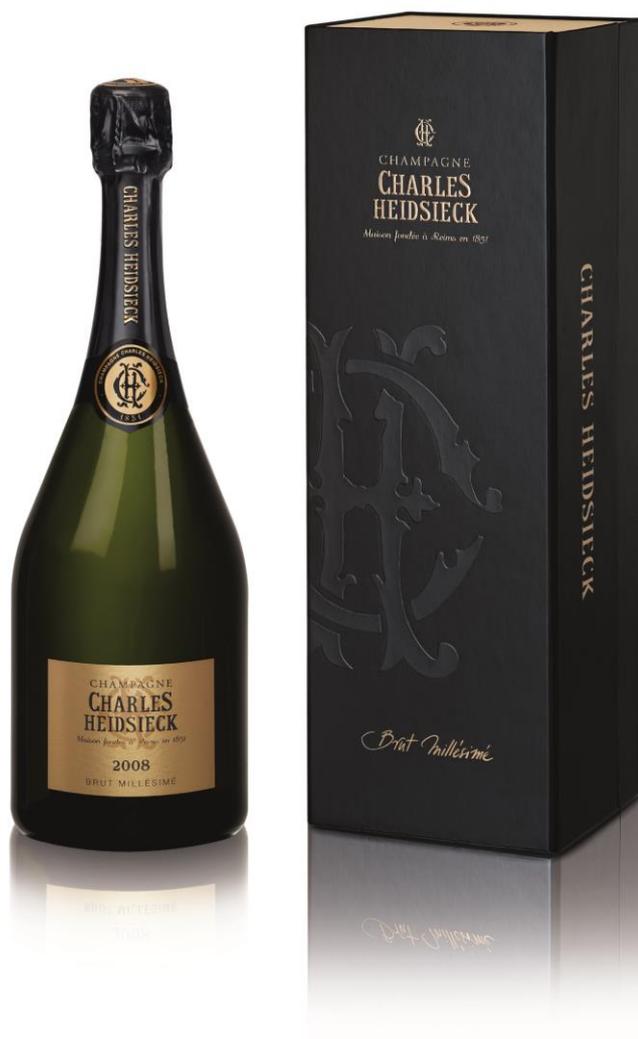
  
*Philarmonica*

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



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

Brut Vintage 2008  
“Suntuoso ed elegante”



#### NOTE DELLO CHEF DE CAVE, CYRIL BRUN

Uno Champagne dalla personalità affermata

Già dal primo assaggio il Brut Millésimé è uno champagne sorprendente per la mineralità, l'intensità e l'acidità. Un profilo aromatico che lascia il segno e che riafferma la vocazione stessa di un millesimo particolare. 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 2008 in Champagne

**Una vendemmia abbondante, malgrado le rigide temperature durante la fioritura.**

Nel 2008 l'autunno è stato fresco, asciutto e seguito da un inverno mite. Scongiurato il forte rischio gelate in aprile, complice anche le piogge di inizio giugno, la fioritura è stata un po' sofferta. Il prosieguo è stato ancora fresco e nuvoloso, il che ha anche ritardato la maturazione, ma le vigne erano in ottima forma. Le ottimali condizioni meteo di settembre hanno portato però a una vendemmia in condizioni ideali e con ottime uve.

#### L'annata 2008 per Charles Heidsieck

L'annata 2008 segna un ritorno alle tradizioni, dopo l'esuberanza del 2006. Le precipitazioni hanno favorito la maturazione senza penalizzarne tuttavia l'accumulo di zuccheri. Il sole che ha scaldato i giorni antecedenti la vendemmia ha permesso di raccogliere uve più mature, con un grado potenziale medio di 10,1 g/l. Le uve di Pinot Nero conferiscono struttura e carattere mentre quelle di Chardonnay freschezza. Il risultato sono champagne tesi e longevi.

Distribuito da:

  
*Philarmonica*

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