

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**



Brut Vintage 2012

“Minerale, complesso e
grandioso”



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 2012 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 6 anni sui lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: all'occhio risalta il colore oro, intenso e brillante. Il perlage è dinamico ed elegante.

Naso: in prima battuta si percepiscono note tostate, affumicate con un tocco di liquirizia e toni terrosi. Facendo roteare il calice, emergono aromi fruttati di albicocca, prugnolo, mela cotogna, mirtillo e mandorle fresche. La concentrazione aromatica del vino, tipica dell'annata 2012, è la nota distintiva.

In bocca: minerale e teso con un'eccellente freschezza, con tocchi di mela cotogna, vaniglia e seguite da un finish croccante. Un'annata capace di evolversi nel tempo all'insegna della complessità.

Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**



Brut Vintage 2012
“Suntuoso ed elegante”

NOTE DELLO CHEF DE CAVE, CYRIL BRUN

«Quando l'armonia nasce da condizioni climatiche
avverse e contraddittorie»

L'annata 2012 in Champagne

L'annata 2012, che potrebbe essere paragonata alle gloriose 1990 e 1996, dovrebbe essere celebrata per le sfide vinte contro le avversità metereologiche. Chi prospettava una vendemmia sotto tono per via delle condizioni meteo avverse del 2012 dovette alla fine ricredersi. In primavera ci furono violenti attacchi di muffa, piogge, grandinate e gelate anomale durante la fioritura. Tutto ciò a discapito della quantità. Per fortuna l'estate fu soleggiata e calda al punto da favorire la maturazione nonché la buona concentrazione nell'uva. L'uva raccolta si rivelò di eccellente qualità, ricca di zucchero e con buona acidità.

L'annata 2012 per Charles Heidsieck

È stato un processo naturale per la Maison Charles Heidsieck quello di scegliere l'annata 2012 come millesimo. Dopo l'incredibile annata 2008, che ha richiesto un lungo affinamento per far emergere tutto il potenziale, nella 2012 si trova un bellissimo contrasto grazie all'eleganza innata. I dieci Grand Crus e Premiers Crus sono stati meticolosamente selezionati; questa cuvée è seducente nella sua piacevole morbidezza, intensità aromatica e sapidità, tratti tipici degli champagne firmati Heidsieck. L'incredibile profondità lo rende ideale abbinamento per i piatti più sofisticati.



Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it