



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

BRUT RÉSERVE

CÉPAGE

Vini d'annata per il 60% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) il restante 40% di vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. Si tratta della più alta concentrazione di vini di riserva, di almeno 10 anni, proposta in una cuvée brut.

TERROIR

Questa cuvée emblematica è composta da 60 cru di Champagne, tra cui tre essenziali per lo stile Brut Réserve. Oger, uno Chardonnay Grand Cru della Côte des Blancs, apporta note carnose e generose. Ambonnay, un Pinot Noir Grand Cru della Montagne de Reims, che è noto per la sua potenza, la sua struttura e le sue note fruttate. Vernuil, un Meunier della Vallée de la Marne, che conferisce equilibrio e una morbida consistenza.

AFFINAMENTO

Almeno 36 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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.

