



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

BRUT VINTAGE

CÉPAGE

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%.

TERROIR

10 diversi Cru suddivisi tra Grand Cru e Premier Cru nei territori di Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay

AFFINAMENTO

Almeno 120 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio risalta il colore oro, intenso e brillante. Il perlage è dinamico ed elegante. Al 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 è la sua nota distintiva. In bocca risulta minerale e teso con un'eccellente freschezza, con tocchi di mela cotogna e vaniglia, seguite da un finale croccante. Uno Champagne capace di evolversi nel tempo all'insegna della complessità.

