

CHARLES HEIDSIECK

Questo Coteaux-Champenois mette in mostra la ricchezza e la purezza di Ambonnay, un Grand Cru emblema dello Champagne e un terroir al cuore della storia e dell'identità di Maison Charles Heidsieck.

COTEAUX-CHAMPENOIS AMBONNAY 2022

VITIGNO

Pinot Noir su portainnesto 41B, viti di 35 anni.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto "Les Saints-Remy" situato nel cuore del terroir Grand Cru di Ambonnay, a sud della Montagne de Reims, esposizione Sud-Est, altitudine 150 metri con pendenza del 5%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione prevede una macerazione di 10 giorni con due rimontaggi al giorno, senza follatura per preservare la delicatezza. La fermentazione malolattica è completa al 100%. L'affinamento dura 12 mesi in botti di rovere vecchie da 228 litri (7-8 vini di età).

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista: colore viola intenso con riflessi granati.

Al naso: note iniziali di kirsch, eleganti sentori di amarene e more con un delicato tocco speziato. L'aroma evolve verso sfumature di cioccolato, simili alla torta Foresta Nera, arricchite da lievi note di rosmarino e prugnolo.

Al palato: lungo e strutturato, con sapori di frutti rossi accompagnati da una fresca eleganza; il finale balsamico è denso e intenso.

