CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK

ROSÉ RÉSERVE

CÉPAGE

Pinot Noir 40%, Chardonnay 35% e Meunier 25%. Composto dal 25% da vini di riserva, con un affinamento medio di 5 anni. Circa il 10% dei vini viene vinificato in barrique. Il delicato colore rosa si ottiene unicamente da un 5% di Pinot Noir di Les Riceys vinificato in rosso.

TERROIR

La selezione delle uve di questo rosé riflette la diversità del terroir della champagne. Questa varietà di uve offre un equilibrio molto sottile, con alcuni cru che forniscono note fruttate, altri che danno un'impressione di forza e altri ancora di grande raffinatezza. In totale sono state utilizzate uve provenienti da 40 diversi cru.

AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il raffinato colore rosa inglese si illumina di riflessi color ciliegia e oro chiaro, con un perlage fine e vivace. Al naso l'armonia è bucolica, la ricchezza dell'assemblaggio si esprime attraverso una prima leggera sensazione fruttata di fragoline di bosco e cedro, che va intensificandosi in note di tabacco e spezie delicate, come la cannella e la liquirizia. La nota finale ricorda bastoncini di vaniglia freschi e l'aroma della marmellata tiepida che si sprigiona durante la cottura.
In bocca risulta fresco e delicato. Gli aromi evocano l'atmosfera del primo mattino col profumo del pane tostato, del burro e della marmellata di mora. L'equilibrio fra freschezza ed opulenza è sottile e armonioso.