

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Blanc de Blancs

“Tensione, mineralità e setosità”



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: 100% Chardonnay

80% Chardonnay dell'annata 2012; 20% vini di riserva di una media di 5 anni

Composizione: maggioranza dei cru provenienti dalla Côte des Blancs (Oger e Vertus), completati da Villers-Marmery, Trépail, Vaudemange e Montgueux

Dosaggio: 10 g/l

Affinamento: più di 4 anni sui lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: un oro pallido cristallino, con qualche riflesso tipico del vitigno Chardonnay.

Naso: gli aromi dello Chardonnay maturo si mescolano: pesca di vigna, agrumi confits, accompagnati da note di tiglio, caprifoglio, nocciola. Il secondo naso porta a sottili toni di mandarino e limone.

In bocca: freschezza e tensione sono avvolte in una veste generosa. Typiquement Charles: l'attacco in bocca è netto, puro, per niente aggressivo, con una leggerezza e morbidezza quasi atipica per un Blanc de Blancs, definito generalmente più spigoloso che cremoso. Il finale equilibrato sorprende per la sua mineralità e la sua nota salina.

Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**



Blanc de Blancs



L'arte della Maison al servizio di una nuova cuvée...

Charles Heidsieck è stata una delle prime Maison de Champagne a concretizzare la sua passione per lo Chardonnay, attraverso l'elaborazione di un Blanc de Blancs ottenuto dalla vendemmia del 1949. Esiste comunque qualche racconto sull'esistenza di mono-cru della Côte des Blancs prodotti da Charles Heidsieck già nel 1906... Attraverso questa cuvée, rilanciata nel 2018, due peculiarità della Maison si incontrano: il saper elaborare grandi vini bianchi si unisce all'arte di assemblare una grande selezione di vini provenienti da annate e territori differenti. La sfida è di fare coesistere gli opposti: la tensione e la freschezza dei giovani chardonnay da una parte, la setosità e l'eleganza Charles dall'altra.

Lo spirito di Charles, il carattere del gentleman...

Gentleman imprenditore in un 19esimo secolo in cui tutto si osava, Charles Heidsieck era un ereditiere della Champagne, caratterizzato da un certo gusto per le sfide. Decise quindi, a soli 29 anni, di fondare una Maison a sua immagine: autentica, raffinata e assolutamente distinta dalle altre. Fedele al suo spirito, suo nipote Charles-Marcel creò il primo Blanc de Blancs 1949, consolidando lo stile di una Maison che si declina su tutti e tre i principali vitigni.

100% Chardonnay, teso e carnoso...

Generoso e carnoso: una complessità aromatica che fa la riconoscibilità dei vini Charles Heidsieck.

Tensione elegante: gli chardonnay esprimono la loro freschezza con un attacco in bocca netto e un finale vivace.

Consistenza: una bolla leggera, simile al velluto, grazie ad un 20% di vini di riserva e ad un affinamento prolungato nelle Crayères.

Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it