



## Brut Vintage 2013

“Maestoso, complesso e regale”



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: 57% Pinot Noir; 43% Chardonnay

Composizione: 10 Grand Cru e Premier Cru

Provenienza delle uve: per elaborare il millesimo 2013 sono stati selezionati unicamente 10 dei 320 Cru dello Champagne: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Ay, Ludes, Ambonnay, Tauxieres e Avenay.

Dosaggio: 9 g/l

Affinamento: 10 anni sui lieviti

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: una veste dorata con raffinati riflessi verdi, dal perlage dinamico ed elegante.

Naso: è molto espressivo; in prima battuta emergono intense note tostate e affumicate, oltre a note di frutta matura. Quando si fa roteare nel bicchiere, il naso assume una dimensione più intensa con tocchi di albicocca e pesca. La concentrazione aromatica, dovuta a un'ondata di calore di diverse settimane, ricorda infatti il caldo sole estivo.

In bocca: è teso, deciso e cremoso. Il frutto croccante, le note speziate di cannella, liquirizia e pepe rappresentano i tratti distintivi dello stile della Maison.

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**



Brut Vintage 2013  
“Suntuoso ed elegante”

NOTE DELLO CHEF DE CAVE, CYRIL BRUN

Annata dal profilo potente e puro.

#### L'annata 2013 in Champagne

Alcuni non esiteranno a paragonare quest'annata ad anni spettacolarmente caldi come il 1995 o il 2003. Dopo un inverno e una primavera estremamente freddi e senza gelo, le ondate di calore estive di breve durata hanno portato a una maturità fenolica che, sebbene tardiva, è stata molto superiore alla media. Le condizioni quasi autunnali durante la maturazione hanno posticipato la vendemmia a metà settembre, eccezionalmente tardiva se paragonata alle vendemmie della storia recente della Champagne. Fortunatamente, le piogge durante la vendemmia sono arrivate appena in tempo per correggere la maturazione straordinariamente intensa. I grappoli sono quindi risultati corposi e intensi.

#### L'annata 2013 per Charles Heidsieck

Il Brut Millésimé 2013 nasce dalle uve selezionate in 10 tra Grand e Premier Cru meticolosamente selezionati dalla Maison. Questa cuvée seduce immediatamente il palato con la sua potenza, l'intensità aromatica e la mineralità. emblematiche firme della Maison. Frutto di un'annata non convenzionale, lo champagne si distingue per la sua eleganza e complessità. Siamo dinnanzi a un vino degno di una lunga conservazione e di una cucina molto raffinata.

