


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Rosé Réserve n.v.
“Intenso e Rasserenante”



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.

CEPAGE

Champagne elaborato con vini d'annata per l'80% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) attentamente selezionati tra 60 differenti cru dallo Chef de Caves; e per il restante 20% con vini di riserva - di almeno 10 anni - in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir.

Il delicato colore rosa si ottiene unicamente da un 7% di Pinot Noir vinificato in rosso.

Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 36 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il suo 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.

Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it - info@philarmonica.it