

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**



Rosé Vintage 2006  
“Armonico e così delicato”



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

Sapiente assemblaggio elaborato con il 63% di Pinot Noir (di cui un 8% vinificato in rosso), in prevalenza della *Montagne de Reims*, e il 37% di Chardonnay dei migliori villaggi della *Côte des Blancs*, per un totale di 15 selezionatissimi cru. La cuvée vintage della Maison Charles Heidsieck si caratterizza per un affinamento in bottiglia “*sur lies*” di circa 10 anni e riposa in seguito 9 mesi in bottiglia prima di fare la sua uscita sul mercato.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una bella veste rosa pallido dai riflessi ambrati, che ricorda la buccia di un'albicocca, sostenuta da un perlage raffinato, di una finezza incomparabile.

Molto profumato, al naso si esprimono allo stesso tempo la potenza e la consistenza di questo grande rosé. I Pinot Noir vinificati in rosso gli conferiscono netti aromi di marmellata di fragole e frutta candita, uniti a profumi di spezie dolci -come la cannella - di miele, cardamomo e praline.

In un simile viaggio di sapori, il palato è avvolto da una sensazione untuosa di prugna. Questo vino sviluppa una consistenza setosa, che ricorda una torta di fichi e pinoli, aprendosi altresì a sentori di pasticceria. Si rivelano poi aromi speziati di liquirizia e cumino. Il finale è caldo, rotondo, caratterizzato da note generose di tè alla mora selvatica, ciliegia, piccole bacche rosse e fichi freschi.

Distribuito da:

  
*Philarmonica*

[www.philarmonica.it](http://www.philarmonica.it) – [info@philarmonica.it](mailto:info@philarmonica.it)