


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Rosé Vintage 2008



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 uno stile, originale e riconoscibile che fa dell'eleganza e della ricchezza aromatica qualità irrinunciabili.

ELABORAZIONE

Assemblaggio: 63% Pinot Noir, 37% Chardonnay, 9% di Pinot Noir vinificato in rosso.

Composizione: 11 Grand e Premier Cru

Provenienza delle uve: alcuni dei 320 crus della Champagne sono stati selezionati per elaborare il millesimo 2008: Ay, Ambonnay, Avenay, Bouzy, Verzy, Les Riceys, Tauxières e Ludes. Oger, Cuis, Chouilly e Vertus per lo Chardonnay.

Dosaggio: 7 g/l

Affinamento: oltre 10 anni sui lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'esame visivo si presenta con un delicato color rosa tenue dalla delicata effervescenza.

Al naso spicca la mineralità, sottolineata da note tostate e affumicate. Emergono poi tocchi agrumati, dal pompelmo rosa all'arancia rossa. Nel complesso le note fruttate si fanno via via più intense per svelarsi con il tempo: amarena, liquirizia e tè nero.

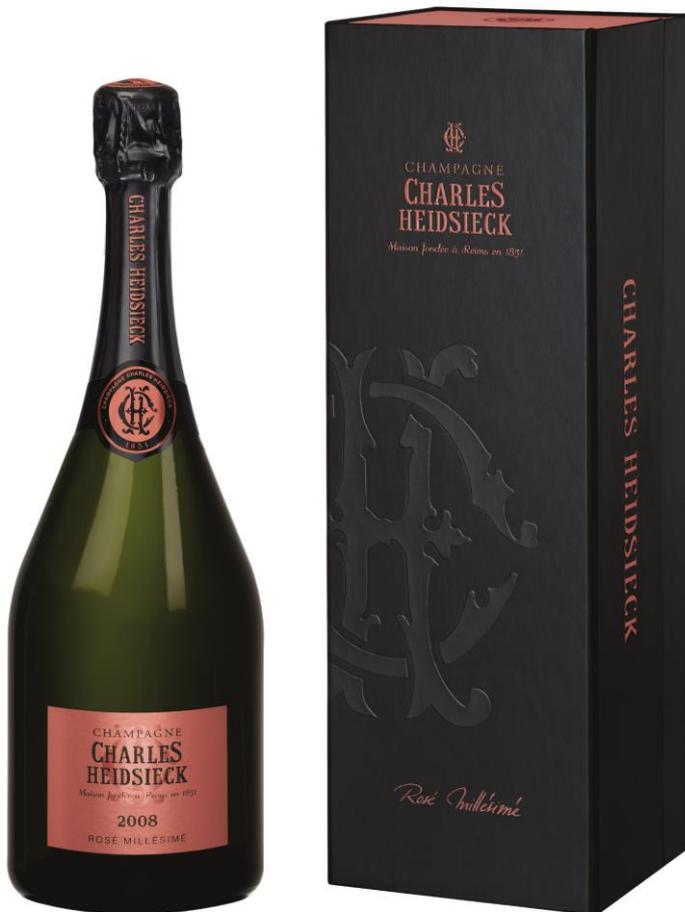
In bocca, è esuberante, persistente e con la tipica vivacità dell'annata. Al corpo pieno e cremoso, si affianca un finale lungo e dalla incredibile aromaticità.


Philarmonica



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Rosé Vintage 2008
“Generoso e Armonico”



NOTE DELLO CHEF DE CAVES, CYRIL BRUN

Uno Champagne dalla personalità spiccata

Nel 2008 l'autunno è stato meravigliosamente fresco e poco piovoso. L'inverno, piuttosto mite, è stato interrotto da sporadici periodi di precipitazioni all'inizio della primavera. A metà giugno, momento fondamentale, un freddo intenso e pungente ha rappresentato una potenziale minaccia per le viti. I vignaioli, inizialmente preoccupati, sono rimasti in seguito positivamente colpiti dall'elevata qualità dei loro migliori vigneti. Dopo vendemmie anomale, sia in termini quantitativi sia per la precocità dei raccolti, il 2008 rappresenta il ritorno alla normalità. Il clima clemente, durante la vendemmia, ha favorito la raccolta di grappoli perfettamente maturi e sani.

L'annata 2008 per Charles Heidsieck

Il Rosé Vintage 2008 rappresenta la classica espressione della Champagne, così come spesso rappresentata. Il tempo piovoso ha incoraggiato l'uva a svilupparsi senza influire negativamente sulla maturazione e quindi sulla percentuale di zuccheri. Il ritorno del tempo soleggiato durante la fase di vendemmia ha prodotto uve con potenzialità media del 10%. Tutto ciò è indice di uno champagne di livello eccellente per espressività e dall'incredibile potenzialità di invecchiamento.