

CHAMPAGNE CHARLIE BRUT 1981



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

52% Pinot Noir
48% Chardonnay

VENDANGE 1981

Il 1981 ha subito le conseguenze del tempo avverso del 1980, aggravate dalle gelate primaverili che hanno distrutto il 20-25% del potenziale raccolto. Anche durante la fioritura il clima non è stato clemente ed ha portato, alla fine di settembre, ad una vendemmia molto scarsa, con una resa di 4300 kg per ettaro. Nonostante tutto ciò, dopo gli assaggi degli Chardonnay e dei Pinot Noir, l'umore è completamente cambiato: i vini erano eccellenti e mostravano un enorme potenziale. Un'annata giovanile, supportata da un'elevata acidità degli acini al momento della raccolta. Una vendemmia che si presenta allo stesso tempo bella e rara...

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA: Oro giallo intenso.

AL NASO: Note floreali intense e aromi di sottobosco e felce, sostenuti da accenni di cacao e miele.

IN BOCCA: Al palato una sensazione di pienezza e dinamismo, con aromi fruttati di melone, susina gialla, ananas e una punta di spezie. Un vino delicato e cremoso, caldo con un eccellente finale persistente e fruttato.

