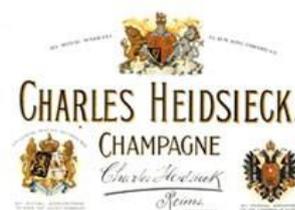


# CHAMPAGNE CHARLIE BRUT 1985



## 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

45% Pinot Noir  
55% Chardonnay

### VENDANGE 1985

Non ci si dimenticherà facilmente dell'annata 1985; prima la neve, come se ne era vista raramente, poi le gelate, con temperature fino a -30°, che hanno danneggiato irrimediabilmente buona parte dei vigneti della Champagne. Solo i grappoli abbastanza forti da resistere hanno iniziato a maturare verso i primi giorni di luglio, incredibilmente tardi per la zona. Da quel momento in poi il ritmo di crescita è aumentato in modo repentino, grazie alle giornate di sole e caldo. Un settembre eccezionale con la giusta quantità di pioggia, ha consentito agli acini di acquistare volume e consistenza. La vendemmia, a partire dai primi giorni di ottobre, si è svolta in condizioni ideali e il raccolto è stato di qualità veramente straordinaria.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ALLA VISTA:** Una bellissima tonalità oro intenso, luminoso e scintillante.

**AL NASO:** Il naso rivela un bouquet di fiori secchi, poi aromi più intensi di frutta glassata, nocciole tostate e albicocche disidratate, con una sfumatura di brioche.

**•IN BOCCA:** Ampio, ritornano i toni di nocciola e mandorla. La tessitura ricorda la consistenza e l'eleganza dei fichi essiccati. È un vino caldo, in cui la brillante acidità e il lungo invecchiamento producono una freschezza avvolgente e bilanciata.

