

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

Brut Réserve n.v.

“Profondo e Sorprendente”



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 il 60% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% con vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. I vini dell'anno provengono da 60 cru accuratamente selezionati dallo Chef de Caves.

Si tratta della più alta concentrazione di vini di riserva - di almeno 10 anni - proposta in una cuvée brut.

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

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colpisce l'intensità e la varietà dei profumi: golosi di cacao e pasticceria, freschi ed aromatici di erbe appena colte, luminosi di frutta bianca con lievi ed espressive note minerali e di sottobosco.

Perfetta la corrispondenza al palato, dove in un crescendo dinamico si alternano tra croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita, per evocare la sensazione di serena piacevolezza tipica di un tramonto autunnale. Il finale è fresco, la persistenza sorprendente.

*Uno champagne dove c'è sempre qualcosa da scoprire...*

**Wine of the Year 2012** • Bettane et Desseave (FR)

**Gold Medal** • Wine Spectator 2011 (US)

Distribuito da:  
*Philharmonica*