



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

BLANC DE BLANCS

CÉPAGE

Chardonnay 100%. Composto dal 30% di vini di riserva, con una media di circa 5 anni. Circa il 10% dei vini viene vinificato in barriques.

TERROIR

Ottenuto da 15 cru di uve Chardonnay, molto ricercate nella regione. La maggior parte delle uve proviene dalla Côte des Blancs, con Oger e Vertus che rappresentano il 50% dell'assemblaggio. Le restanti uve provengono dalla Montagne de Reims, dal Sézannais e dall'Aube, in particolare da Villers-Marmery, Trépail e Montgueux.

AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'esame visivo ha delicate tonalità dorate con alcuni riflessi tipici dello Chardonnay. Al naso troviamo gli aromi dello Chardonnay maturo, quali pesca e agrumi confit, perfettamente bilanciati con note di tiglio, caprifoglio e nocciola. Si avvertono poi sfumature agrumate quali mandarino e limone. In bocca avvertiamo freschezza e tensione; gusto netto, puro, con una leggera morbidezza, quasi inaspettata per un Blanc de Blancs. Il finale equilibrato sorprende per la sua mineralità e per la nota salina.

