



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

BRUT RÉSERVE

CÉPAGE

Chardonnay 40%, Pinot Noir 40% e Meunier 20%. Composto dal 50% di vini di riserva, con una media di circa 10 anni e affinati anche per 20 anni. Si tratta della più alta concentrazione di vini di riserva, proposta in una cuvée brut. Circa il 10% dei vini viene vinificato in barriques.

TERROIR

Questa cuvée emblematica è composta da oltre 60 cru di Champagne, che danno origine a circa 150 vini, generando la complessità essenziale per lo stile Brut Réserve. Lo Chardonnay della Côte des Blancs, apporta note carnose e generose. Il Pinot Noir della Montagne de Reims, è noto per la sua potenza, la sua struttura e le sue note fruttate. Il Meunier della Vallée de la Marne, conferisce equilibrio e una morbida consistenza.

AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sur lie

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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.

