



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Champagne Charlie
CELLARED IN
2017

CÉPAGE

52% Chardonnay, 48% Pinot Noir

MIS EN CAVE

2017

SBOCCATURA

2021

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un multi-vintage che assembla quasi l'80% di vini di riserva, affinati sui lieviti fino a 25 anni.

All'esame visivo si nota un elegante color giallo dorato con preziosi riflessi e un'effervescenza generosa e delicata. Note di pompelmo e ananas tostato sono ravvivate da note tostate e minerali. dopo alcuni secondi, agli aromi di frutta fresca (albicocca e pesca) si susseguono a note persistenti e golose di pasticceria.

La texture è l'anima di Charlie, dove ritroviamo quel contrasto tra la freschezza tipica della giovinezza e la setosità di un vino più maturo.

Il tutto è esaltato dal delicato perlage caratterizzato da bollicine estremamente armoniose. il finale rivela agrumi canditi e note del frutto della passione.

