



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Brut Réserve s.a.
Profondo e sorprendente



Aspetto dorato e intenso. Tutto in questa cuvée fa presupporre la ricerca della perfezione: profumi ricchi e golosi di pasticceria, freschi di erbe appena colte, aromi di frutta bianca con lievi note minerali e di sottobosco. Perfetta la corrispondenza al palato, dove croccantezza e morbidezza si alternano in un crescendo di calde note fruttate che evocano la serena piacevolezza di un tramonto autunnale. Finale fresco dalla persistenza sorprendente. Uno champagne completo, romantico in cui c'è sempre qualcosa da scoprire.


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Una firma inconfondibile

Nel 1851 il giovane Charles Heidsieck fondò la Maison de Champagne che ancora oggi porta il suo nome e mantiene quello spirito di unicità, 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.

Brut Réserve – Cépage

60% selezione dei migliori vini dell'annata:

1/3 Chardonnay,

1/3 Pinot Noir,

1/3 Pinot Meunier.

40% vini di riserva con un'età media di 10 anni:

1/2 Chardonnay e 1/2 Pinot Noir

Ne risulta un assemblaggio di circa

60 cru differenti.

Rosé Réserve – Cépage

Stessa composizione della cuvée Brut Réserve.

20% vini di riserva per privilegiarne la leggerezza.

Il delicato color rosa si ottiene da un

5-6% di Pinot noir vinificato in rosso
proveniente dal villaggio di Les Riceys.

Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 3 anni

Rosé Réserve s.a.
Intenso e seducente



Riflessi rosati delicati. Perlage fine e vivace, risultato del prolungato affinamento. I vini di riserva danno a questo blend un naso sottile ma complesso. La ricchezza dell'assemblaggio si esprime attraverso aromi di frutti di bosco ed evolve in agrumi e spezie delicate, come la vaniglia e la cannella in un insieme morbido e intenso al tempo stesso. In bocca raggiunge il perfetto equilibrio tra corposità e ricchezza. Uno champagne sensuale che saprà illuminare ogni momento.

Blanc de Blancs s.a. Minerale e setoso



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Soave e sensuale

Lo champagne esprime la sua generosità e profondità. Un'emozione unica, l'espressione dell'eternità, come quella che si prova nel cuore delle 47 Crayères della Maison, gallerie costruite a 20 metri sottoterra e risalenti all'epoca gallo-romana: un rifugio di pace ideale per l'affinamento delle cuvée Charles Heidsieck.

Blanc de Blancs – Cépage

100% Chardonnay

75% Chardonnay dell'annata

25% vini di riserva di una media di 5 anni.

Composizione: maggioranza dei cru provenienti della Côte des Blancs (Oger e Vertus), completati da Villers-Marmery, Trépail, Vaudemange e Montgueux.

Affinamento in bottiglia “sur lies” per più di 4 anni

Blanc des Millénaires – Cépage

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs

4 Grand Cru e 1 Premier Cru:

Oger per la struttura, Le Mesnil-sur-Oger per l'equilibrio, Avize per la mineralità, Cramant per la complessità e Vertus per la freschezza e le note floreali.

Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 12 anni

Delicato color oro cristallino, con qualche riflesso tipico del vitigno. Al naso gli aromi dello Chardonnay maturo si mescolano: pesca, agrumi confit accompagnati da note di tiglio, caprifoglio e nocciola. Il secondo naso evoca tenui note di mandarino e limone. In bocca freschezza e tensione sono avvolte in una veste generosa Typiquement Charles; l'attacco in bocca è netto, puro, per niente aggressivo, con una leggerezza e morbidezza quasi atipica per un Blanc de Blancs, definito generalmente più spigoloso che cremoso. Il finale equilibrato sorprende per la sua mineralità e la sua nota salina.

Blanc des Millénaires Esperienza sensoriale



Una scintillante veste dorata con delicati tocchi verdognoli. Al naso eleganti note floreali di viola e acacia si mescolano a più profondi sentori di arancia rossa, fico e dattero. Nel finale si ritrovano eleganti note erbacee e di tabacco. In bocca inconfondibile la texture che è la nota tipica del Blanc des Millénaires. In prima battuta si sente una consistenza salina e gessosa che diviene poi via via più cremosa con note di torrone, agrumi e panna montata. Il finale è rotondo, ricco, quasi avvolgente con accenti tostati. La raffinata ed elegante effervescenza svela una mineralità ancora in evoluzione, per un'esperienza sensoriale unica.

Brut Vintage

Morbido ed elegante



Un magnifico colore oro, intenso e brillante. Il perlage è dinamico ed elegante. Naso generoso: in prima battuta si percepiscono note tostate, affumicate con un tocco di liquirizia e toni terrosi. Facendo roteare il calice, emergono aromi fruttati di albicocca, prugnolo, mela cotogna, mirtillo e mandorle fresche. La concentrazione aromatica del vino, tipica dell'annata, è la nota distintiva. In bocca è minerale, teso, con un'eccellente freschezza e con tocchi di mela cotogna e vaniglia seguite da un finale croccante. La sua incredibile importanza aromatica rapisce i sensi.


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

La Maison più premiata al mondo

Fare delle scelte è questione di stile e quello di Charles Heidsieck e del suo champagne si corrispondono. Con la sicurezza di chi è spinto da una chiara visione, ha trasferito ai suoi vini il proprio ideale di eccellenza e ricchezza qualitativa. Peculiarità che portano le cuvée firmate Charles Heidsieck sul podio delle più importanti competizioni internazionali.

Brut Vintage – Cépage

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay provenienti da 10 Grand and Premier Cru: Oger, Vertus, Chouilly, Cuis, Verzy, Aÿ, Ludes, Ambonnay, Tauxières e Avenay

Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 8 anni

Rosé Vintage – Cépage

63% Pinot Noir di cui 9% in rosso e 37% Chardonnay provenienti da 11 Grand and Premier Cru: Ay, Ludes, Ambonnay, Tauxières, Avenay, Bouzy, Verzy e Les Riceys per il Pinot Noir. Oger, Cuis, Chouilly e Vertus per lo Chardonnay

Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 10 anni

Rosé Vintage

Generoso e armonico



All'esame visivo si presenta con un'elegante veste rosa tenue dalla delicata effervescenza. Al naso spicca la mineralità, sottolineata da note tostate e affumicate. Emergono poi tocchi agrumati di pompelmo rosa e arancia rossa. Nel complesso le note fruttate si fanno via via più intense per svelarsi con il tempo: amarena, liquirizia e tè nero. In bocca è esuberante, persistente e con la tipica vivacità dell'annata. Al corpo, pieno e cremoso, si affianca un finale lungo e dall'incredibile aromaticità. Una vera e propria esperienza sensoriale.

Typiquement Charles



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851



CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK È DISTRIBUITO DA PHILARMONICA SRL
philarmonica.it - info@philarmonica.it - #philarmonicadistribuzione