ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck



Uno Champagne che non ha bisogno di presentazioni

Il Brut Réserve è uno dei pilastri del brand Charles Heidsieck, vera espressione dello stile e del carattere della Maison. Affascinante assemblaggio di vini riserva (40%) e vini di annata, contiene la più alta concentrazione di vini di riserva - di almeno 10 anni - proposta in una cuvée brut. Color oro brillante, con dolci ritorni retro olfattivi di miele e il tipico sentore di brioche, ha un ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza: una grande riserva da stappare nelle occasioni speciali.

- Conosci Charles Heidsieck?
- L'uomo o lo Champagne?
- Non importa, sono inseparabili!

Carismatico, dandy, giramondo, popolare. Un ambasciatore della Francia e dello Champagne che negli Stati Uniti si guadagnò l'appellativo di Champagne Charlie. Nel 1989 ci hanno fatto anche un film, interpretato da Hugh Grant. Ma nel 1862 lo stesso Paese che lo aveva consacrato all'immortalità come icona delle bollicine francesi lo portò a un passo dal fallimento. Accusato di spionaggio, venne arrestato e imprigionato per 7 mesi. Riconosciuto innocente, tornò in Francia nel novembre di quell'anno, in precarie condizioni di salute e sull'orlo della bancarotta. L'episodio viene ricordato ancora oggi come Heidsieck Incident. Champagne Charlie non era però un tipo facile da spezzare. Infatti riuscì a riprendersi completamente, conquistando, dopo l'America, le corti di tutta Europa. Oggi la Maison fondata da Charles nel 1851 continua a prosperare (vanta l'enoteca più importante al mondo per dimensioni e valore), e il suo stile, che rispecchia in pieno quello inconfondibile di Charles, è caratterizzato da un'alta proporzione di vini Riserva che arricchisce le cuvée sans année della Maison. Le uve selezionate costituiscono, insieme ai cru originari, la complessità del prodotto finale.

La Vigna

Terreno	Diverso a seconda del cru: gessoso, calcareo-argilloso, marnoso
Esposizione	Diverse a seconda del cru (altitudine media 100-200 m s.l.m.)
Allevamento	Diverso a seconda del cru e della varietà
Densità imp.	Diversa a seconda del cru (in media 8.000 ceppi per ettaro)

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Vini di riserva 40% (Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%); vini dell?anno 60% (1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier)
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Sempre perfetto per le occasioni speciali, dall?aperitivo al dopo cena
Vinificazione	Fermentazione e malolattica in acciaio, affinamento in bottiglia 5 anni.
Sensazioni	Oro brillante, al naso presenta tipici profumi brioche e un leggero accenno di miele, noce e mandorla, così come in bocca. Ottimo equilibrio all?assaggio

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821