ACQUISTATO IL .....

Champagne Rosé Réserve

Irruente e fruttato

La ricetta è semplice: 80% vini d'annata, con un terzo di Pinot Nero, un terzo di Meunier e un terzo di Chardonnay. Il rimanente composto da vini di riserva per aggiungere complessità. Metà Pinot Nero e metà Chardonnay. Nasce così lo Champagne Rosé Réserve di Charles Heidsieck, prodotto solo con le uve provenienti dai migliori cru della regione. Metodo Champenoise, con un affinamento di oltre 36 mesi sui lieviti, questa Cuvée riposa nelle millenarie cave di gesso di proprietà della Maison. Qui, al riparo da rumore e stress, lo Champagne riposa a una temperatura costante di 10°C. Il Rosé Réserve di Charles Heidsieck si presenta nel bicchiere di un bel colore rosa cipria, con sfumature ancora vivaci. Al naso si rivela molto intrigante, con un bouquet fine e complesso allo stesso tempo, con profumi di fragola in confettura e di pesca. Poi note di pan di zenzero e cannella. In bocca invece rivela un carattere irruente, con note di frutta fresca che richiamano il lampone e la mora. In tutto reso ancora più intrigante grazie sottili sentori di pasticceria e crema pasticciera. E' lo Champagne ideale per accompagnare semplici aperitivi ma è anche ideale in abbinamento con piatti saporiti a base di pesce o di carni bianche. Per un abbinamento di puro piacere, andrebbe però servito con qualche fetta di mortadella originale bolognese, tagliata sottile.

Charles Heidsieck è stato un importante commerciante di vino. Famoso soprattutto per essere stato tra i protagonisti della crescita dello Champagne in USA. La sua figura è ancora oggi avvolta dal mito. Soprannominato "Champagne Charlie", pare che abbia rischiato di morire in un carcere americano, dove era stato imprigionato durante la Guerra di secessione. La leggenda narra che Heidsieck abbia chiesto, come ultimo desiderio, di condividere un calice di Champagne con i suoi esecutori. Il gesto, oltre ovviamente alla qualità del vino, conquistarono i soldati incaricati di eseguire la sua condanna e decisero di rinunciarvi. E' una leggenda, ovviamente. Quello che invece è certo è che a lui è dedicata una delle Maison più conosciute della regione. Gli champagne di Charles Heidsieck incarnano ancora oggi l'animo del fondatore, ossia un gentleman visionario e innovatore la cui ambizione gli ha permesso di creare raffinate cuvée dallo stile unico e inimitabile.

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	80% vini d'annata: 1/3 di Pinot Nero, 1/3 di Meunier e 1/3 di Chardonnay 20% di vini di riserva: 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 7 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Metodo Champagne, affinamento in bottiglia "sur lies" per almeno 36 mesi
Sensazioni	Raffinato color rosa inglese che si illumina di riflessi color ciliegia e oro chiaro, con un perlage fine e vivace. Al naso fragoline di bosco e cedro, con note intense di tabacco e spezie delicate. Nota finale di vaniglia e marmellata. In bocca fresco e delicato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821