



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

ROSÉ VINTAGE 2006

CÉPAGE

37% Chardonnay, 63% Pinot Noir, aggiunta dell'8% di vino rosso

TERROIR

15 crus della Montagne de Reims e della Côte des Blancs. Si tratta di Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant e Vertus per gli chardonnay; e Avenay, Louvois, Tauxières, Ambonnay e Ay per i pinot nero. I vini rossi di Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Hautvillers e Les Riceys completano l'assemblaggio.

AFFINAMENTO

Almeno 84 mesi sur lie

SBOCCATURA

2014

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista presenta una tonalità rosa pallido con riflessi ambrati, che evoca il colore delle albicocche. È impreziosito da bollicine discrete e perlacee e mostra una notevole finezza.

Al naso il vino presenta un bouquet intensamente profumato, che annuncia subito un vino rosato potente, strutturato ed eccellente. Il Pinot Nero, vinificato in rosso (8% dell'assemblaggio), conferisce al vino un aroma caratteristico, che ricorda una pentola di marmellata di fragole bollente, frutta candita mescolata a lievi spezie come cannella, cardamomo, miele e pralina rosa.

Al palato evoca un viaggio sensoriale, in cui spicca la sensazione cremosa delle prugne succose. Il vino si distingue per una consistenza vellutata che ricorda la torta di fichi, i pinoli e la pasticceria dolce. Successivamente, emergono note più speziate di liquirizia e cumino. Il finale è caratterizzato da una qualità calda e rotonda, con note di tè alle more, ciliegie, pepe rosa e fichi freschi.

