



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1851*

**LA NOVITA' 2015 DELLA MAISON CHARLES HEIDSIECK:**

**ROSE' VINTAGE 2006**

***“Armonico e delicato, di una raffinatezza ineguagliabile”***

**Brescia, giugno 2015.** Charles Heidsieck, Maison de Champagne fondata a Reims nel 1851 da Charles Heidsieck, presenta la novità 2015: il **Rosé Vintage 2006, armonico e delicato, di una raffinatezza ineguagliabile.**

**Lo Champagne Charles Heidsieck è distribuito in Italia da Philarmonica, la società di distribuzione** creata nel 2002 da **Guido Folonari**, che si occupa della selezione e della distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali e distillati di eccellenza nel canale HORECA.

Il **Rosé Vintage 2006** si presenta con una **bella veste rosa pallido dai riflessi ambrati**, che ricorda la buccia di un'albicocca, sostenuta da un perlage raffinato, di **una finezza incomparabile.**

**Molto profumato**, al naso si esprimono allo stesso tempo la potenza e la consistenza di questo grande rosé. **I Pinot Noir vinificati in rosso gli conferiscono netti aromi di marmellata di fragole e frutta candita, uniti a profumi di spezie dolci, come la cannella, di miele, cardamomo e praline.**

In un simile viaggio di sapori, il palato è avvolto da una **sensazione untuosa di prugna.** Questo vino sviluppa una **consistenza setosa**, che ricorda una torta di fichi e pinoli, aprendosi altresì ai sentori di pasticceria.

Si rivelano poi aromi speziati di liquirizia e cumino.

Il finale è caldo, rotondo, caratterizzato da note generose di tè alla mora selvatica, ciliegia, piccole bacche rosse e fichi freschi.

**Un sapiente assemblaggio elaborato con il 63% di Pinot Noir** (di cui un 8% vinificato in rosso), **in prevalenza della Montagne de Reims, e il 37% di Chardonnay dei migliori villaggi della Côte des Blancs**, per un totale di **15 selezionatissimi cru.** La cuvée Rosé Vintage della Maison Charles Heidsieck si caratterizza per un affinamento in bottiglia *sur lies* di circa 10 anni e riposa in seguito 9 mesi in bottiglia prima di fare la sua uscita sul mercato.

**L'annata vinicola 2006 è da considerarsi allo stesso livello della 2005**, entrambe vendemmie ottimali sia quantitativamente che qualitativamente. **Le uve hanno raggiunto un grado di maturazione sopra la media**, arrivando pertanto ad avere un livello di acidità leggermente meno

elevato rispetto al 2005, con un grado medio potenziale di 10,1g/l, contro i 9,6g/l dell'annata precedente.

**Gli Chardonnay** inizialmente appaiono relativamente chiusi, ma **si aprono velocemente per offrire aromi ricchi e complessi**.

**I Pinot Noir** si distinguono per la loro ricchezza e sviluppano **note di piccoli frutti rossi**.

**I Pinot Meunier** coniugano **finezza e morbidezza**.

Il tutto lascia presagire vini equilibrati, vinosi e strutturati, che racchiudono senza dubbio gli attributi qualitativi necessari all'elaborazione di una cuvée millesimata di altissimo spessore.

**Il prezzo al pubblico è di € 120,00.**

**Per la seconda volta nella storia della Maison Charles Heidsieck, lo Chef de Caves ha deciso di degorgiare il Rosé Vintage 2006 prima del prossimo rosé millesimato in uscita sul mercato: un 2005. Una decisione dovuta alla bella complessità che offre già ad oggi il 2006.**

Prima di esprimersi pienamente, questo grande rosé ha affinato quasi 10 anni sui lieviti nell'oscurità delle *crayères* ultramillennarie della Maison, ad una temperatura costante di 10°C. Il Rosé Vintage 2006 ha infine riposato 9 mesi dopo la sboccatura, per perfezionare la sua profondità e raggiungere un grande equilibrio. Un richiamo alla pazienza e alla serenità: il 2005 potrà attendere ancora un po'.

**Thierry Roset, Chef de Caves per 25 anni della Maison Charles Heidsieck, scomparso lo scorso ottobre e sostituito dal nuovo Chef de Caves della Maison Cyril Brun, ha commentato il Rosé Vintage 2006 in questo modo:**

«Aromi primari gourmand e una bella espressività. Ritroviamo nel Rosé Millesimato Charles Heidsieck un buon equilibrio tra freschezza e complessità, qualità che ne assicurano una grande longevità. Al fine dell'assemblaggio di questa cuvée, sono stati meticolosamente selezionati 15 dei 320 cru della Champagne, tra i quali Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant, Vertus, Avenay, Louvois, Tauxières, Ambonnay, Aÿ...»



**Una storia avvincente e straordinaria quella di Charles Heidsieck, imprenditore visionario, gentleman dandy e appassionato viaggiatore. Dopo aver fondato nel 1851 la Maison de Champagne a sua immagine, autentica e raffinata, già nel 1852 sbarca a NY con un preciso obiettivo: presentare i suoi champagne all'America.**

Gentleman e dandy, genio e imprenditore, cultore del bello e dell'eleganza senza tempo ha trasmesso il suo stile ai propri vini: equilibrati, profondi, sorprendenti... e a ogni dettaglio della Maison. Lo stile inconfondibile, l'equilibrio, un assemblaggio che vanta un'alta percentuale di vini di riserva e una selezione dei vini più rappresentativi dell'anno, l'invecchiamento dei vini nelle 47 *crayères* a venti metri di profondità e a temperatura costante di 10 gradi, l'arte dello Chef de Cave, sono prerogative che rendono ogni bottiglia un esemplare unico.

*Champagne Charles Heidsieck è distribuito da Philharmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca. che ha saputo consolidare negli anni la partnership con grandi gruppi internazionali tra i quali: la Maison de Champagne Charles Heidsieck, Kendall---Jackson, Janssen, Blavod Drinks Ltd, Inver House, Pillitteri, Lustau e CEDC, portando in evidenza nel panorama italiano le loro prestigiose etichette e arricchendo la propria gamma di nuovi e ricercati marchi.*

**[www.philharmonica.it](http://www.philharmonica.it)**

**Facebook: Philharmonica Distribuzione | Twitter: @philharmonicaspa**

**Per informazioni:** Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 --- 20121 Milano T +39 02 36586889 Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 Valentina Berti valentinaberti@fcomm.it M +39 342 0686448 Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3409605508