


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

**QUEST'ANNO, A PASQUA, BRINDA
CON LO CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE**

Brescia, marzo 2016. Per rendere la Pasqua veramente speciale brindate con lo **Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve**, dal 2012 distribuito in Italia da **Philarmonica SpA**, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca, e guidata da **Guido Folonari**.

Lasciatevi sorprendere dalla sua eleganza e ricchezza aromatica: **uno champagne che regala sempre qualcosa da scoprire...**



Profondo e sorprendente, il Brut Réserve colpisce per l'intensità e la varietà dei profumi: golosi di cacao e pasticceria, freschi ed aromatici di erbe appena colte, e di frutta bianca con lievi ed espressive note minerali e di sottobosco. Al palato si alternano, tra croccantezza e morbidezza, note fruttate di pesca, mandorle, ananas e frutta candita, per evocare la sensazione di serena piacevolezza tipica di un tramonto autunnale. Il finale è fresco e la persistenza sorprendente. Il Brut Réserve è composto dal 60% di vini d'annata (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% da vini di riserva - con un'età media di 10 anni - in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir. I vini dell'anno provengono da 60 cru accuratamente selezionati dallo Chef de Caves. L'affinamento è in bottiglia "sur lies" per circa 6 anni.

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, per primo, 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 tra i venti e i trenta metri di profondità e ad una temperatura costante di 10 gradi, l'arte dello Chef de Caves, rendono ogni bottiglia un esemplare unico.

Tutti gli champagne Charles Heidsieck non lasciano nulla al caso e non si piegano alle mode ma mantengono sempre un proprio stile, originale e riconoscibile, che ha fatto dell'eleganza e della ricchezza aromatica, qualità irrinunciabili e senza tempo.

Lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", dal 2012 è distribuito in Italia da Philarmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca.

Guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute di proprietà Tenuta L'Illuminata - La Morra, Donna Olimpia 1898 - Bolgheri e Tenuta San Giorgio - Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Ho.Re.Ca). Grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC.

L'estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philarmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.

www.philarmonica.it

Facebook Philarmonica: Philarmonica Distribuzione **Twitter:** @philarmonicaspa

Per informazioni: **Fcomm srl** – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3473754169