



CHARLES HEIDSIECK



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

ROSE RÉSERVE

*Maison fondée à Reims en 1851*

## *Rosé Réserve*

Delicado y preciso. Genial expresividad, como diría Charles.

### CRUS EMBLEMÁTICOS.

Mezcla sorprendente de precisión y golosidad, el Rosé Réserve se inspira en la base de ensamblaje del Brut Réserve, al que se ha añadido un 5 % - 6 % de vinos tintos de la región de Champaña. Se ha escogido la población de Les Riceys, joya de la Côte des Bar, por la excepcional delicadeza de su Pinot Noir.

### *La degustación*

**A LA VISTA:** un tono rosa pálido sofisticado, con reflejos luminosos de rosa mosqueta. Una efervescencia fina y delicada, gracias a una maduración prolongada.

**AL OLFATO:** la proporción del 20 % de vinos de reserva, blancos y tintos, aporta a este rosado de ensamblaje una nariz tierna y compleja. Las primeras notas recuerdan a la confitura de fresas casera, mezclada con el aroma frutal del melocotón de viña. Después se perciben toques cremosos y cálidos de pan de especias, delicadamente potenciados por la canela.

**AL GUSTO:** firme, goloso y profundo, el sabor evoca un sabayón de fresas, frambuesas y moras, junto con la untuosidad de una nata montada.

### *La elaboración*

#### **ENSAMBLAJE:**

80% de vinos del año: 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Meunier y 1/3 de Chardonnay

20 % de vinos de reserva: 50 % Pinot Noir y un 50 % Chardonnay con una media de edad de 5 años

Se añade un 5 % - 6 % de vinos tintos a la base de ensamblaje

**COMPOSICIÓN:** 50 crus

**MADURACIÓN:** más de 3 años en las canteras de tiza

**DOSIFICACIÓN:** 11g/l

**PARA DEGUSTAR :** en los 7 años

### *Charles en estado puro*

**LA SELECCIÓN DE UVAS PARA ESTE GRAN ROSADO DE ENSAMBLAJE** refleja la diversidad y la riqueza de las tierras de Champaña. Tal y como Charles-Camille Heidsieck hizo en su día, la Casa se centra sobre todo en destacar la tipicidad de cada cru, su potencial de expresión y el abanico de sus matices, añade tras añadir. Esta variedad permite componer una sinfonía de gran sutileza: algunos crus aportarán notas frutales, otros proporcionarán una impresión de potencia, y otros conseguirán una gran delicadeza.

#### **VINO ROSADO DE GRAN PRECISIÓN.**

El Rosé Réserve es el resultado de múltiples exigencias y se distingue por sus sesgos bien afirmados.

**COMPLEJIDAD:** con el objetivo de alcanzar un equilibrio óptimo entre el frescor y la delicadeza, por un lado, y la estructura y la complejidad, por otro, el jefe de bodega perpetúa uno de los principios de la Casa: es él quien selecciona personalmente los vinos de reserva menos envejecidos que los seleccionados para el Brut Réserve, una media de cinco años.

**PRECISIÓN:** todos los vinos se vinifican cru por cru, variedad por variedad, en cubas de acero inoxidable.

**GENEROSIDAD:** el 5 % - 6 % de vinos vinificados en tinto aportan taninos y aromas de frutos rojos que forman la base sobre la que el jefe de bodega construye con sutileza un rosado carnoso y goloso.

**PROFUNDIDAD:** maduración de más de tres años en las singulares y milenarias canteras de tiza adquiridas por Charles Heidsieck en 1867. Estas canteras, que han sido testigo de la inscripción de la región de Champaña en la UNESCO, han inspirado la silueta de la botella.