



CHARLES HEIDSIECK



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
BRUT RÉSERVE
Maison fondée à Reims en 1853

Brut Réserve

Complejo a la par que intrigante... Como Charles.

VINO DE MÚLTIPLES AÑADAS, PRECISIÓN DE RELOJERO.

El Brut Réserve expresa la quintaesencia del estilo de la Casa. Fácilmente reconocible, este vino es el resultado de un ensamblaje único que puede resumirse en una ecuación: 60/40/10.

60: el número de crus que forman parte de un ensamblaje exigente, compacto y personalizado. Los vinos del año, en una proporción de un tercio para cada variedad (Meunier, Chardonnay y Pinot Noir), se vinifican cru por cru, variedad por variedad, en una cuba de acero inoxidable.

40: el elevado porcentaje de vinos de reserva, 40 %, a partes iguales entre Chardonnay y Pinot Noir, garantiza la complejidad y la golosidad excelentes del Brut Réserve.

10: una media de edad de 10 años para los vinos de reserva, algo excepcional en la región de Champaña. Procedentes de los mejores crus y de las mejores añadas, los vinos destinados a reserva se conservan entre 5 y 15 años, e incluso más. Un tiempo de maduración esencial para el desarrollo de su delicadeza y amplitud aromática.

La degustación

A LA VISTA: el Brut Réserve luce un profundo color dorado. Una efervescencia fina, orquestada y persistente, gracias a una maduración lenta y prolongada en las canteras de tiza*.

AL OLFATO: el 40 % de vinos de reserva le aporta un aroma complejo, elegante y goloso: brioche recién salido del horno, notas de torrefactos y frutas maduras bañadas por el sol –mango, albaricoque, ciruela mirabel–, así como de frutos secos, pistachos y almendras.

AL GUSTO: la textura evoca el crujir de una capa fina de guirlache sobre una crema fundente con frutas carnosas, ciruelas damascenas y cerezas. La untuosidad corre a cargo de la selección de vinos de reserva. El final deja entrever notas de ámbar y vainilla, con un toque de praliné.

La elaboración

ENSAMBLAJE:

60% de vinos del año: 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Meunier, 1/3 de Chardonnay

40% de vinos de reserva: 50 % Pinot Noir y un 50 % Chardonnay con una media de edad de 10 años

COMPOSICIÓN: 60 crus

MADURACIÓN: más de 4 años en las canteras de tiza

DOSIFICACIÓN: 11g/l

PARA DEGUSTAR: en los 7 años

Charles en estado puro

TRES CRUS FUNDADORES, ESENCIALES PARA EL SELLO CHARLES.

De los sesenta crus de la región de Champaña seleccionados para la elaboración de este vino emblemático, tres representan los pilares estilísticos del Brut Réserve: **Oger** (Grand Cru Chardonnay de la Côte des Blancs) aporta sus notas carnosas y generosas; **Ambonnay** (Grand Cru Pinot Noir de la Montagne de Reims) es sinónimo de potencia, de estructura y de notas frutales; y **Verneuil** (Meunier de la Vallée de la Marne), asegura el equilibrio y su textura untuosa.

UNA MADURACIÓN EXCEPCIONAL.

El jefe de bodega añade un principio imprescindible al estilo Charles: el tiempo, su «cuarta variedad».

COMPLEJO, PROFUNDO Y GENEROSO, el Brut Réserve Charles Heidsieck se ha tomado su tiempo y se nota. Las singulares y milenarias canteras de tiza que Charles Heidsieck adquirió en 1867 han inspirado la silueta de la botella. Su forma única aumenta el volumen de vino en contacto con las lías y contribuye al desarrollo de su complejidad y riqueza aromática.

*Las canteras de tiza de Charles Heidsieck son uno de los sitios históricos declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.