

# DRINKS.

## Piper-Heidsieck Champagne Cuvée Brut 75cl en manche



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500484
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Piper-Heidsieck, 12 Allée du Vignoble, 51100 Reims, France
Marque	Piper-Heidsieck
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>2 ans
Dégustation	évoque des impressions de poire, de pomme, de pêche blanche, de pain grillé, de pâtisserie à la levure, d'amande, de fleur d'oranger, de menthe et de citron.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	de 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier et 20% Chardonnay
Honneurs	Mundus Vini 2020: Meilleur Brut Non Millésimé / Wineworld Championship 2020: Or / Mundus Vini 2020: Or / Mondial de Bruxelles 2019: Or
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages

## Description

Florens-Louis Heidsieck a fondé la maison de champagne "Heidsieck & Cie" en 1785 par amour pour une femme et le vin. Plus tard, son neveu Christian Heidsieck et Henri-Guillaume Piper ont repris la société et ont continué à la diriger avec succès. Bientôt, les champagnes sont présents dans les maisons royales françaises ainsi qu'à Hollywood et dans des festivals prestigieux. En 1995, ils ont construit un nouveau chai avec plus de 200 cuves en acier inoxydable imposantes pour répondre aux normes de production modernes. Les raisins proviennent d'exploitations partenaires, dont certaines travaillent avec Piper-Heidsieck depuis trois générations. Après le pressurage, le moût est fermenté pendant 15 jours et subit une fermentation malolactique. Cette opération est suivie d'un assemblage et d'une seconde fermentation alcoolique en bouteille. Elle est initiée par l'ajout d'un mélange de vin tranquille, de sucre de canne et de levure. Le vin vieillit ensuite sur les lies fines dans la cave obscure à 10-12°C pendant au moins deux ans avant que les bouteilles ne soient secouées, libérées des lies et complétées par le dosage. Le maître de chai Régis Camus supervise l'ensemble du processus.

La Cuvée Brut associe trois cépages à une centaine de crus de la région de Champagne, dont 25 % de vins de réserve. C'est le champagne phare de la maison avec un potentiel de conservation de cinq ans ou plus.