

DRINKS.

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500608
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	>3 ans
Dégustation	éveille des impressions de fleurs d'acacia, d'agrumes, d'amandes, de pain grillé, de brioche, de pommes et de minéraux.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 100% Chardonnay ; dosage 4g/L
Honneurs	International Wine Challenge 2019: Or // Mundus Vini 2019: Or
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)
-----------	--

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	--

Description

Florens-Louis Heidsieck a fondé la maison de champagne "Heidsieck & Cie" en 1785, par amour pour une femme et pour le vin. Plus tard, son neveu Christian Heidsieck et Henri-Guillaume Piper ont repris l'entreprise et l'ont poursuivie avec succès. Très vite, les champagnes étaient présents dans les maisons royales françaises ainsi qu'à Hollywood et dans des festivals prestigieux. En 1995, une nouvelle cave a été construite avec plus de 200 cuves en acier inoxydable surélevées afin de répondre aux normes de production modernes. Les raisins proviennent d'exploitations agricoles partenaires, dont certaines travaillent avec Piper-Heidsieck depuis trois générations. Après le pressurage, le moût est fermenté pendant 15 jours et soumis à une fermentation malolactique. S'ensuivent l'assemblage et une deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Celle-ci est initiée par l'ajout d'un mélange de vin tranquille, de sucre de canne et de levure. Le vin vieillit ensuite pendant au moins deux ans dans une cave sombre à 10-12°C sur des lies fines, avant que les bouteilles ne soient remuées, débarrassées du dépôt de levure et remplies de la dose. Le maître de chai Régis Camus supervise l'ensemble du processus.

L'Essentiel Blanc de Blancs est un 100% chardonnay avec une part de vin de réserve de 35%. Les raisins proviennent de trois terroirs : Montage de Reims, Sézannais et Côte des Blancs. Le champagne possède un potentiel de garde de 15 ans et s'harmonise parfaitement avec les poissons, les fruits de mer et les amuse-bouches (p. ex. huîtres, tartare de langouste, sorbet au citron vert, carpaccio).