DRINKS.

Piper-Heidsieck Champagne Brut 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802129
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	éveille des impressions de poire, de pomme, de pêche blanche, de pain grillé, de pâtisserie à base de levure, d'amande, de fleur d'oranger, de menthe et de citron.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 50 % de Pinot Noir, 30 % de Pinot Meunier et 20 % de Chardonnay
L'emballage	ohne Verpackung
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	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 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. Ensuite, on procède à l'assemblage et à 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 dans une cave sombre à 10-12°C sur des lies fines pendant au moins deux ans avant que les bouteilles ne soient remuées, débarrassées des lies et complétées par le Dosage. Le maître de chai Régis Camus supervise l'ensemble du processus. La cuvée Brut réunit trois cépages d'une centaine de Crus de la région champenoise, dont 25% de vins de réserve. Il s'agit du champagne phare de la maison, avec un potentiel de garde de cinq ans ou plus.