

DRINKS.

Piper-Heidsieck Essentiel Cuvée Brut Champagne 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802252
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
Dégustation	En bouche, des arômes fruités de pamplemousse avec des notes de compote de coings, de brioche, de prunes et des notes de noix grillées avec un soupçon de miel d'acacia.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	48 % Pinot Noir, 36 % Pinot Meunier, 12 % Chardonnay - 18 % Vins de Réserve
Honneurs	The Drinks Business Champagne Masters 2022IWSC 2022 - GoldMundus Vini 2021 - GoldInternational Wine Challenge 2021 & 2019 - 93/100Wine Enthusiast 2021 - GoldTasted 100% Blind 2020 - GoldRevue du vin de France 2020 - 92/100



Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, risotto, viandes blanches

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. Viennent ensuite 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 que le Dosage ne soit effectué. Le maître de chai Régis Camus supervise l'ensemble du processus.

L'Essentiel Cuvée Brut Champagne est un assemblage de trois cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Pour lui, on a même utilisé 18 % de vins de réserve. Son caractère s'est développé au cours d'une période de stockage de 36 mois, suivie d'un autre élevage en bouteille d'au moins six mois. Il convient parfaitement à un plateau de fromages avec des crackers, une volaille grillée ou même des coquilles Saint-Jacques avec un risotto crémeux au fromage. Dans des conditions optimales, il peut être conservé jusqu'à dix ans.