

DRINKS.

Piper-Heidsieck Champagne Cuvée Brut 75cl avec Coffret Cadeau d'Hiver



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802783
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	Eveille 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	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier et 20% Chardonnay
Honneurs	Mundus Vini 2020: Best Non-Vintage Brut / Wineworld Championship 2020: Gold / Mundus Vini 2020: Gold / Mondial de Bruxelles 2019: Gold
L'emballage	in der Geschenkbox
Etiquette	polychrome



Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
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. 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 remplies de la dose. 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.