DRINKS.

# Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs Champagne 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 802928 |
| Alcool | 12% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | France |
| Région | Champagne |
| Embouteilleur | Piper-Heidsieck, 12 Allée du Vignoble, 51100 Reims, France |
| Marque | Piper-Heidsieck |
| Type | Blanc de Noirs Champagne |
| Allergène | Contient des Sulfites |
| Dégustation | En bouche, des arômes fruités et frais de framboise, de myrtille, d'abricot et un soupçon de clémentine. |
| Désignation commerciale | Champagne |
| Détails | Pinot Noir et Pinot Meunier de 10 crus sélectionnés |
| Etiquette | classique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non |
| Température | |

| | |
|---|---|
| Température de consommation | 8-10 degrés |
| En accord avec | charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes |

## 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 inox 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 dans une cave sombre à 10-12°C pendant au moins deux ans sur des lies fines avant que les bouteilles ne soient remuées, débarrassées des lies et remplies de la dose. Le maître de chai Régis Camus supervise l'ensemble du processus.
Le champagne Essentiel Blanc de Noirs est un assemblage de deux cépages : le Pinot Noir, cépage historique de la maison, et le Pinot Meunier. Ensemble, ils proviennent de 10 crus sélectionnés aux terroirs variés, le Pinot Noir aux arômes complexes élevant le champagne vers une élégance fruitée. Il s'accorde parfaitement avec les plats de poisson par exemple, mais aussi avec les asperges blanches et vertes ou les charcuteries.