

Essentiel Blanc de Blancs

Notes de dégustation

100% Chardonnay
35% vins de réserve
Dosage : 4 g/l



Déclinaison de la collection Essentiel, Essentiel Blanc de Blancs est un vin dont la complexité et le profil correspondent à l'exigence de la haute gastronomie et des plus grands prescripteurs. Le choix délibéré d'un vieillissement prolongé et d'un dosage Extra-Brut est la conséquence assumée de cette philosophie pour Essentiel.

C'est dans cette même philosophie qu'a travaillé notre Comité Oenologique à la création d'Essentiel Blanc de Blancs choisissant de se concentrer sur les terroirs emblématiques de la Maison pour élaborer un vin dont l'élégance, le fruité et la structure démontrent le lien indéfectible entre le vignoble champenois et Piper-Heidsieck, Maison de champagne la plus récompensée du siècle*.

SCINTILLANT

A l'œil, Essentiel Blanc de Blancs engage la conversation autour de sa bulle dont la finesse donne encore plus d'éclat aux reflets verts et scintillants de la robe.

ENFLAMMÉ

L'assemblage de lots provenant des meilleurs crus, apportent un bouquet lumineux au zeste de citron, sur la fraîcheur de la craie et la douceur de la brioche.

AGILE

Grâce à la bulle agile, la matière s'enroule plus charnue que le nez pour laisser vivre un milieu de bouche sensuel, presque poudré. Les notes de raisin sec, de mirabelle et poire, la touche d'iode et les superbes notes poivrées ferment la dégustation et ouvrent l'appétit.

*Régis Camus, élu 8 fois "Meilleur Chef de Caves Champagne de l'année" par le jury de l'International Wine Challenge depuis le début du siècle.



Essentiel Blanc de Blancs

Notes de dégustation

100% Chardonnay
35% vins de réserve
Dosage : 4 g/l



Un champagne élégant, fruité et structuré

SCINTILLANT

A l'œil, Essentiel Blanc de Blancs engage la conversation autour de sa bulle dont la finesse donne encore plus d'éclat aux reflets verts et scintillants de la robe.

ENFLAMMÉ

L'assemblage de lots provenant des meilleurs crus, apportent un bouquet lumineux au zeste de citron, sur la fraîcheur de la craie et la douceur de la brioche.

AGILE

Grâce à la bulle agile, la matière s'enroule plus charnue que le nez pour laisser vivre un milieu de bouche sensuel, presque poudré. Les notes de raisin sec, de mirabelle et poire, la touche d'iode et les superbes notes poivrées ferment la dégustation et ouvrent l'appétit.