



# ROSÉ SAUVAGE

UN ROSÉ GÉNÉREUX ALLIANT INTENSITÉ ET GOURMANDISE

La Maison Piper-Heidsieck se révèle, depuis 1785, dans l'inventivité de l'assemblage et l'union de vins d'exception. Une quête d'excellence et une ouverture d'esprit qui se reflètent à travers l'ensemble de la gamme élaborée par son Chef de Caves, Emilien Boutillat, véritable garant du style de la Maison.

## GOURMAND // FRUITÉ // INTENSE

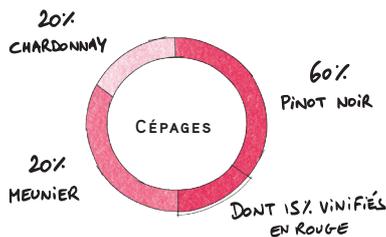
UN ROSÉ OÙ FRUIT ET COULEUR SONT EN PARFAITE HARMONIE. L'ASSEMBLAGE DOMINÉ PAR LE PINOT NOIR, COUPLÉ À UNE FORTE PROPORTION DE VINS ROUGES, OFFRE À CE CHAMPAGNE UNE ROBE SOUTENUE ET UN CARACTÈRE AFFIRMÉ.

### SECRETS D'ASSEMBLAGE

#### ROSÉ D'ASSEMBLAGE

**TERROIR :** Vins rouges issus principalement d'une sélection de parcelles sur le village des Riceys

**VINS DE RÉSERVE :** 25% minimum



### DANS NOS CAVES

**VIEILLISSEMENT SUR LIES :**  
24 mois minimum

**VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT :** 6 mois minimum

**DOSAGE :** Brut (9g/L)

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12% vol

### AROMATIQUE



ORANGE SANGUINE



FRAISE DES BOIS



CERISE NOIRE



CONFITURE DE MÛRE



RÉGLISSE



NOTES FUMÉES

### ACCORDS PARFAITS

ACCOMPAGNE À MERVEILLE LES VIANDES DE CARACTÈRE ET LES FRUITS DES BOIS

**FINGER FOOD :**



BROCHETTES DE BOEUF MARINÉES AU BARBECUE

**RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :**

- Selle d'agneau, betterave, pomme, airelle, jus réduit par Benjamin Gilles, Chef à la villa Piper-Heidsieck

**INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :**

- Magret de canard à l'orange
- Nage de fruits rouges et feuilles de menthe
- Courgettes et aubergines grillées, sauce tomate aux herbes



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

### CUVÉE ROSÉ SAUVAGE CHEZ VOUS

**POTENTIEL DE GARDE :** 3 ANS OU PLUS

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 8 À 10°C

**VERRERIE CONSEILLÉE :**



### MÉDAILLES

93/100 | Tyson Stelzer 2020

92/100 | Wine Spectator 2020

90/100 | Wine Advocate 2019  
Jeb Dunnuck 2019

16/20 | Bettane & Desseauve 2018

