

CUVÉE BRUT

L'EMBLÉMATIQUE SIGNATURE DE LA MAISON PIPER-HEIDSIECK

LA MAISON

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.



AU VIGNOBLE

VENDANGES :

Récolte manuelle à maturité

VIGNOBLE MAISON

CERTIFICATIONS :

Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale niveau 3

TRAVAIL DES SOLS :

Mécanique sous le rang et enherbement naturel entre les rangs de vignes
Zéro herbicide

BIODIVERSITÉ :

Haies composées d'espèces locales, ruches à proximité des vignobles, jachères fleuries

PARTENAIRES VIGNERONS

APPROVISIONNEMENTS MAISON :

Partenariats de longue durée avec des vignerons dans toute la Champagne (plus de 240 partenaires)

À LA CUVERIE

PRESSURAGE :

Lent et qualitatif à proximité des vignobles, fractionnement des jus

DÉBOURBAGE :

Clarification statique des jus

FERMENTATION ALCOOLIQUE :

100% cuves inox thermo-régulées, utilisation de levures sélectionnées

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Largement prédominante, elle est décidée au cas par cas par le Chef de Caves

VINS DE RÉSERVE :

Collection de plus de 150 vins conservés sur lies fines, cru par cru

OENOLOGIE RAISONNÉE :

Utilisation limitée des intrants œnologiques (sulfites notamment)

CUVÉE BRUT FRAIS // ÉLÉGANT // ÉQUILIBRÉ

CUVÉE BRUT EST UN CHAMPAGNE EMBLÉMATIQUE MULTI-MILLÉSIMÉ, NÉ D'UN ASSEMBLAGE DE PLUS DE 100 CRUS ISSUS DES 3 CÉPAGES CHAMPENOIS.

SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR : Plus de 100 crus représentatifs de la diversité des terroirs champenois

VINS DE RÉSERVE : 30% minimum

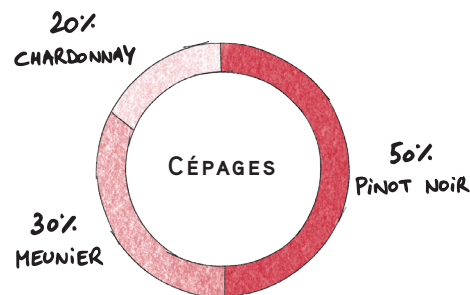
DANS NOS CAVES

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 24 mois minimum

VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

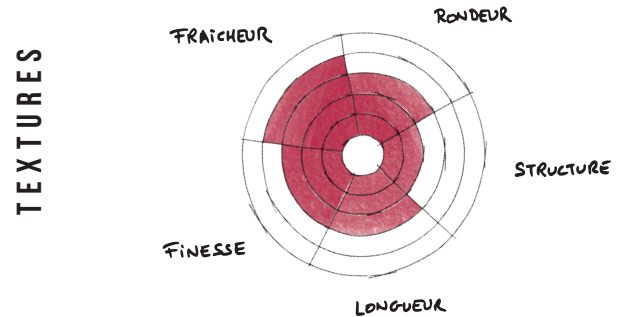
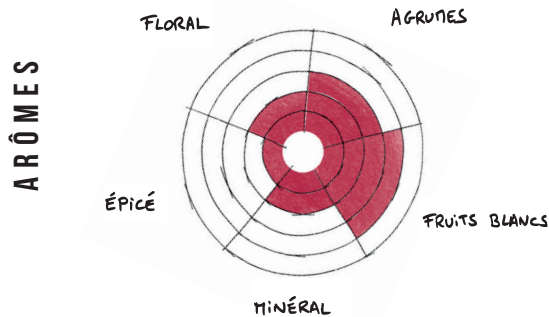
DOSAGE : Brut (8g/L)

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Cuvée Brut présente un profil frais, élégant et équilibré. Son aromatique s'exprime sur des notes délicates de poire, de pêche blanche, d'agrumes et de fleur d'oranger. La bouche révèle également des arômes de pain toasté, d'amandes fraîches et de menthe.

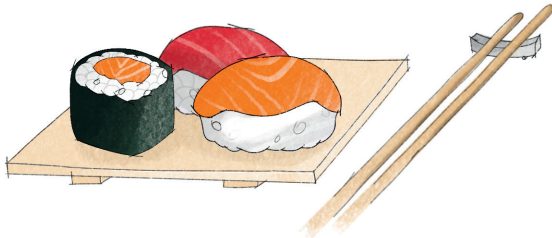


« Le Chardonnay et le Meunier viennent sublimer le Pinot Noir en apportant la fraîcheur et le croquant nécessaires à l'assemblage de cette cuvée emblématique. »
 Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

SUPERBE EN APÉRITIF, UN CHAMPAGNE DE TOUTES LES OCCASIONS

FINGER FOOD :



SUSHIS & MAKIS THON ET SAUMON

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Tagliatelles fraîches, gambas juste poêlées et beurre blanc au Champagne
suggéré par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Tartare de bœuf
- Jeune Comté
- Fleurs de courgette, feta et épeautre

CUVÉE BRUT CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

MÉDAILLES

TROPHÉE
 MEILLEUR BRUT
 SANS ANNÉE

Mundus Vini 2020

92/100
 & TOP 100

Wine Spectator 2019

OR

CSWWC 2020
 Mundus Vini 2022
 The Drinks Business Champagne
 Masters 2020 & 2019
 Mondial de Bruxelles 2019

