

RIVIERA

UN CHAMPAGNE SUR GLACE INSPIRÉ DE LA CÔTE D'AZUR

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)

RIVIERA SPONTANÉ // FRAIS // EXALTANT

CRÉÉ EN 2006, LE RITUEL DE PIPER PISCINE EST UNE ODE À L'ART DE VIVRE DU SUD DE LA FRANCE. ACCOMPAGNÉ DE QUELQUES GLAÇONS ET D'UN ZESTE D'AGRUME, RIVIERA RÉVÈLE DES ARÔMES FRAIS DE FRUITS GOURMANDS.

SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR : Plus de 50 crus

VINS DE RÉSERVE : 25% minimum

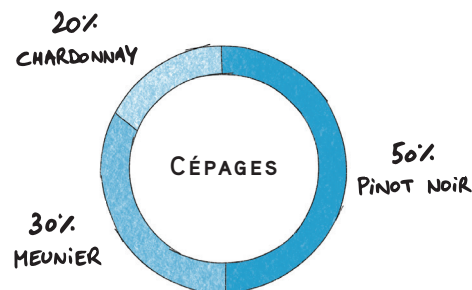
DANS NOS CAVES

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 24 mois minimum

VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

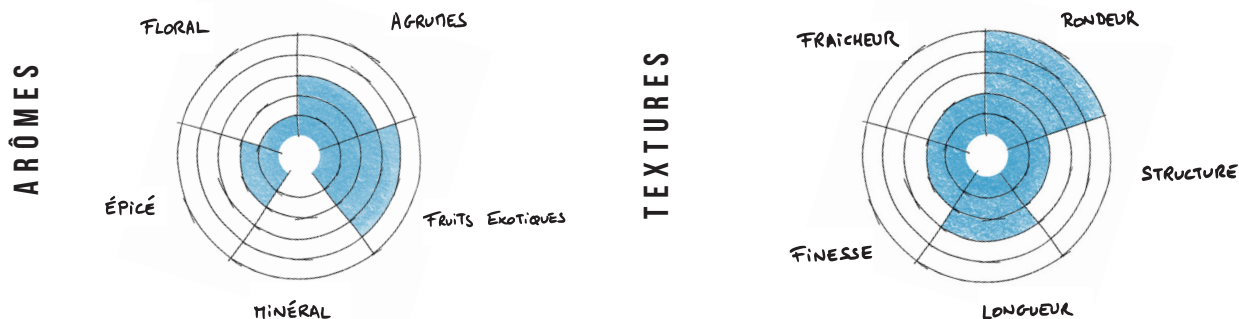
DOSAGE : Demi-Sec (35g/L)

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Riviera est un champagne spontané, frais et exaltant. Son aromatique s'exprime sur des notes fraîches d'orange givrée, de sorbet litchi et de pêche jaune, pour évoluer vers des parfums gourmands de vanille et de melon.



« Idéal pour profiter d'une journée ensoleillée, Riviera promet une expérience de dégustation des plus fraîches. »
 Emilien Boutillat, Chef de caves

RITUEL DE SERVICE

ENVIE D'UNE VAGUE D'EXOTISME ET DE RETROUVER LA FRENCH RIVIERA ? TENTEZ L'EXPÉRIENCE RIVIERA SERVI SUR GLACE EN AJOUTANT DU GINGEMBRE SOUS TOUTES SES FORMES OU UN ZESTE D'AGRUME



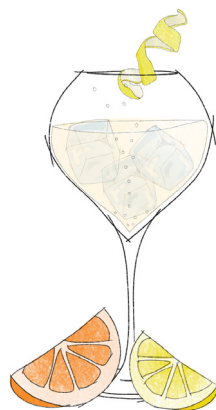
DARE

DÉPOSER
LES GLAÇONS
DANS LE VERRE



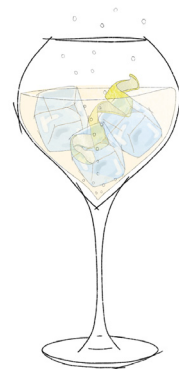
POUR

VERSER
PIPER-HEIDSIECK
RIVIERA



TWIST

AJOUTER
UN ZESTE
D'AGRUME



ENJOY

PROFITER !

POTENTIEL DE GARDE : 3 ANS OU PLUS



SCANNEZ & VOYAGEZ
 Expérimentez un voyage
 sensoriel et aromatique

