

ROSÉ SAUVAGE

UN ROSÉ GÉNÉREUX ALLIANT FRUITÉ ET GOURMANDISE

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

FRACTION DE VINS ROUGES :

Sélection de parcelles principalement sur le village des Riceys

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

MÉTHODE D'ÉLABORATION :

Rosé d'assemblage

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)

ROSÉ SAUVAGE GOURMAND // FRUITÉ // INTENSE

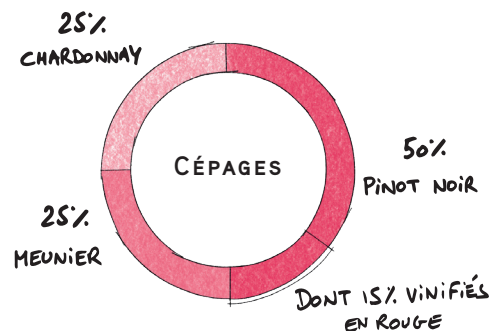
UN CHAMPAGNE ROSÉ OÙ FRUITS ET COULEUR S'ACCORDENT EN PARFAITE HARMONIE. CE ROSÉ D'ASSEMBLAGE OFFRE UNE ROBE ÉLÉGANTE QUI RÉVÈLE UN CARACTÈRE GOURMAND AVEC UNE LÉGÈRE TOUCHE ÉPICÉE.

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

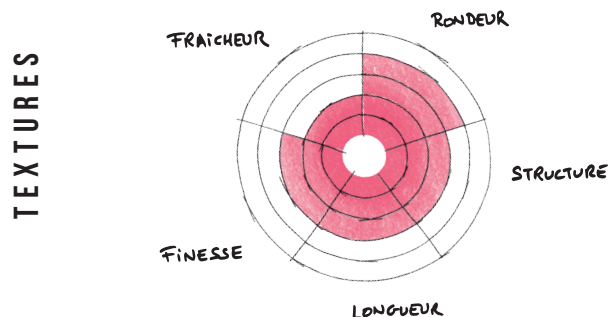
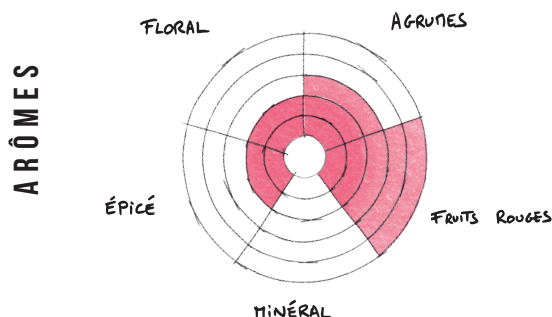
VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 3 mois minimum

DOSAGE : Brut (8g/L)

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol

NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage présente un profil gourmand, fruité et intense. Une explosion d'arômes d'orange sanguine, de fraise des bois, de cerise noire et de confiture de mûre, suivie de parfums de réglisse et de notes fumées.



« Avec ses notes de fruits rouges intenses, Rosé Sauvage est un véritable rosé d'épicuriens. Il se déguste à l'apéritif ou au cours d'un repas. »
Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

ACCOMPAGNE À MERVEILLE LES PLATS RELEVÉS ET LES FRUITS DES BOIS

FINGER FOOD :



BROCHETTES DE BŒUF
MARINÉES AU BARBECUE

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Faux filet de bœuf, tatin d'oignons rouges, purée de ratte au beurre noisette et jus de veau suggéré par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

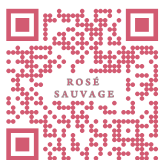
- Filet de saumon, citron et coriandre
- Nage de fruits rouges et feuilles de menthe
- Courgettes et aubergines grillées, sauce tomate aux herbes

ROSÉ SAUVAGE CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 3 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

MÉDAILLES

93/100 | Tyson Stelzer 2020

92/100 | Wine Spectator 2019

OR | Mundus Vini 2022

16/20 | Bettane & Desseauve 2018

