

BRUT ROSÉ

UN ROSÉ ÉQUILIBRÉ FUSIONNANT ÉLÉGANCE ET LE VIBRANT DU FRUIT

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. Certifiée B Corp depuis 2022, la Maison s'engage résolument en faveur d'un avenir équitable et durable.



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)

BRUT ROSÉ VIBRANT // FRUITÉ // INTENSE

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

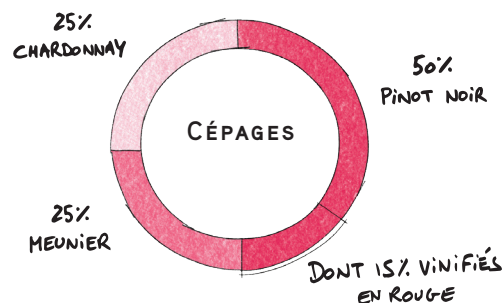
VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 3 mois minimum

DOSAGE :

Brut (8g/L)

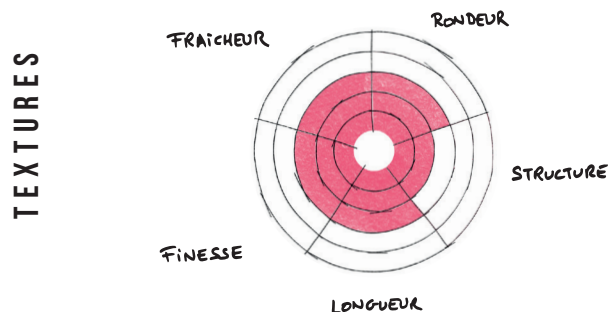
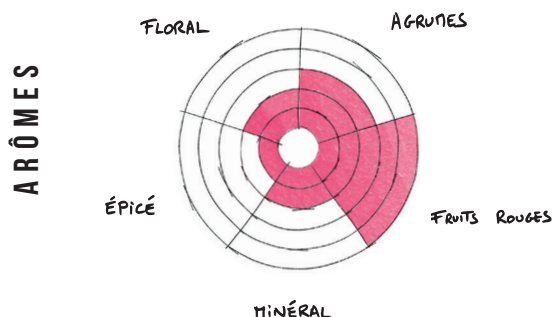
DEGRÉ ALCOOLIQUE :

12% vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Brut Rosé présente un profil vibrant, 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 roses et d'amandes fraîches.



« Avec ses notes intenses de fruits rouges, Brut Rosé est le rosé des vrais épicuriens. Il peut être apprécié en toute occasion »
 Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

UN ROSÉ PARFAIT POUR TOUTES LES OCCASIONS

CANAPÉS :



CARPACCIO DE BAR BLANC - BOTTARGA
 HERBES - PIMENT D'ESPELETTE

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Langoustine, Risotto à la tomate, Broccoli, Citron vert

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

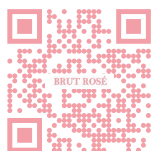
- Raviolis végétariens au Banon de Provence & bouillon de thym
- Crème de Framboise, sablé chocolat fleur de sel, émulsion coco hibiscus & agrumes

BRUT ROSÉ CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

MÉDAILLES

- | | | |
|--------|--|---|
| 92/100 | | Jeb Dunnuck 2023 |
| 92/100 | | Wine Spectator 2024 |
| 91/100 | | International Wine Challenge 2025 |
| 91/100 | | International Wine & Spirits Challenge 2025 |
| OR | | The Drinks Business 2025 |
| OR | | Mundus Vini 2024 |