

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK RIVIERA ICE

REF.: 850269	CAPACIDAD: 75 cl
TIPO: Champagne	GRADUACIÓN: 12 % Vol.
AÑADA:	TIPO DE UVA: Chardonnay, Meunier y Pinot Noir
PAÍS: Francia	PRODUCTOR: Piper-Heidsieck
REGIÓN: Champagne	ALÉRGENOS: Contiene sulfitos



Es de color amarillo dorado con un perlaje muy elegante y fino.



La nariz se abre sobre una entrada generosa de fruta, compuesta por notas de pera y melocotón amarillo, que es el preludio de un bouquet de notas de madre selva y anís estrellado, luego caramelo y crème brûlée.



En boca es elegante, tenso y fresco. Cierra con un final dulce de vainilla y flor de azahar.



Perfecto para un aperitivo.

DESCRIPCIÓN:

Desde 1785, Maison Piper-Heidsieck se ha mostrado en la inventiva del coupage y la unión de vinos excepcional. Una búsqueda de la excelencia y una apertura que se refleja en todo el gama desarrollada por su maestro bodeguero, Emilien Boutillat, verdadero garante del estilo de la casa.

Piper-Heidsieck adopta un nuevo estilo para disfrutar del champagne en 2006, creado bajo los soleados cielos de Cannes y St Tropez: Piper-Piscine, un Champagne para servir en hielo. Considerada audaz en su momento, la casa hoy rinde homenaje a esta herencia con Piper-Heidsieck Rivera y celebra un art de vivre inspirado en la Rivera francesa.

Se elabora a partir de un coupage en el que el protagonista es el Pinot Noir, presente en más del 50%, acompañado de las otras variedades típicas de Champagne, a saber, Pinot Meunier y Chardonnay. Descansar sobre lías durante al menos 2 años. Se dosifica demi-sec.