

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK ROSE SAUVAGE

REF.: 850275	CAPACIDAD: 75 cl
TIPO: Champagne	GRADUACIÓN: 12 % Vol.
AÑADA:	TIPO DE UVA: 50-55% Pinot Noir, del cual 20-25 vinificado como vinos tintos, 30-35% Meunier, 15-20% Chardonnay, 15-20% Vinos Reserva
PAÍS: Francia	PRODUCTOR: Piper-Heidsieck
REGIÓN: Champagne	ALÉRGENOS: Contiene sulfitos



Rojo rubí brillante.



Aromas de frutos rojos y negros como moras, grosellas y fresas, con notas cítricas de mandarina y un toque especiado que recuerda a azafrán.



Gusto intenso y profundo. Jugoso, se confirman las notas de bayas y los apuntes especiados en un final delicioso.



Los pescados y mariscos pueden resultar la pareja perfecta del champagne. Un mouse de langostinos, por ejemplo, queda de lo mejor frente a este espumoso. Otras buenas opciones son salmón, salmón ahumado, mariscos en salsas suaves o crudos. También es ideal para acompañar sushi y ensaladas frescas.

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.

Para la elaboración de este rosado, además de las uvas clásicas de Champagne, se emplea entre un 10 y un 20% de vinos de reserva. Nos encontramos ante un champagne rosé profundamente aromático, con notas de frutos rojos y negros y apuntes cítricos y un paso por boca jugoso e intenso.