

ESTUCHE ICE CREAM PIPER-HEIDSIECK BRUT

REF.: 850267	CAPACIDAD: 75 cl
TIPO: Champagne	GRADUACIÓN: 12% Vol.
AÑADA:	TIPO DE UVA: 50% Pinot noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay
PAÍS: Francia	PRODUCTOR: Piper-Heidsieck
REGIÓN: Champagne	ALÉRGENOS: Contiene sulfitos



Color dorado claro con destellos brillantes.



Notas de almendras y avellanas frescas. Vivo, sutil y ligero, con notas de pera y manzana y un fondo ligeramente cítrico.



Pomelo, frutas blancas jugosas y magníficamente bien equilibrado.



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.

Este champagne se elabora con uvas procedentes de más de 100 crus distintos, seleccionados minuciosamente para conseguir un espumoso tremendamente expresivo. Así, participa en él las tres variedades clásicas de la denominación y se obtiene como resultado un vino fresco, con notas de fruta blanca y cítricos en nariz y un paso por boca muy equilibrado.

Este champagne se presenta con un estiloso estuche con forma de helado.