

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

REF.: 850319	CAPACIDAD: 75 cl
TIPO: Champagne	GRADUACIÓN: 12% Vol.
AÑADA:	TIPO DE UVA: 50% Pinot Noir, 30% Meunier y 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.

Cuvée Brut es un emblemático champagne multi-añada, elaborado 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.