

DRINKS.

Piper-Heidsieck Champagne Rosé Sauvage 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500582
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Piper-Heidsieck, 12 All. du Vignoble, 51100 Reims, France
Marque	Piper-Heidsieck
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	évoque des impressions de fraises, de framboises, de pamplemousses, d'oranges sanguines, de brioche et d'amandes grillées.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	de 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier et 20% Chardonnay
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, légumes, grillades

Description

Florens-Louis Heidsieck a fondé la maison de champagne "Heidsieck & Cie" en 1785 par amour pour une femme et le vin. Plus tard, son neveu Christian Heidsieck et Henri-Guillaume Piper ont repris la société et ont continué à la diriger avec succès. Bientôt, les champagnes sont présents dans les maisons royales françaises ainsi qu'à Hollywood et dans des festivals prestigieux. En 1995, ils ont construit un nouveau chai avec plus de 200 cuves en acier inoxydable imposantes pour répondre aux normes de production modernes. Les raisins proviennent d'exploitations partenaires, dont certaines travaillent avec Piper-Heidsieck depuis trois générations. Après le pressurage, le moût est fermenté pendant 15 jours et subit une fermentation malolactique. Cette opération est suivie d'un assemblage et d'une seconde fermentation alcoolique en bouteille. Elle est initiée par l'ajout d'un mélange de vin tranquille, de sucre de canne et de levure. Le vin vieillit ensuite sur les lies fines dans la cave obscure à 10-12°C pendant au moins deux ans avant que les bouteilles ne soient secouées, libérées des lies et complétées par le dosage. Le maître de chai Régis Camus supervise l'ensemble du processus.

Le Rosé Sauvage associe trois cépages de la région de Champagne, dont 15% de vins rouges et 25% de vins de réserve. C'est le seul champagne rosé de la maison dont le potentiel de conservation est de trois ans ou plus.