Champagne Piper Heidsieck Brut

Piper Heidsiek Brut

Producteur : La Maison Piper-Heidsieck se révèle, depuis 1785, dans l’inventivité de l’assemblage et l’union de vins d’exception. Une quête d’excellence et une ouverture d’esprit qui se reflètent à travers l’ensemble de la gamme élaborée par son Chef de Caves, Emilien Boutillat, véritable garant du style de la Maison.

Cépages : 20% Chardonnay, 30% Pinot Meunier et 50% Pinot Noir.

Dégustation :

À l’Oeil : belle robe dorée
Au Nez : des notes nettes et concentrées de fruits blancs – pomme, poire et raisins parfumés.
En Bouche : belle attaque avec une belle longueur en bouche

Accords : Aperitifs, Tartare de boeuf, jeune conté, féta, desserts, …