



Champagne Brut Rare Millésimé

Piper-Heidsieck

Éclat et profondeur d'un millésime d'exception

Beschreibung:

La rareté n'est pas ici une simple formule, mais un véritable engagement: ce champagne n'est produit que lorsque la nature est suffisamment clémente. Le millésime 2012 a été modeste en quantité, mais grandiose en caractère. Cette année mémorable a été marquée par un printemps désastreux et un été sec et chaud, donnant naissance à des grappes parfaitement mûres. Après huit années d'élevage sur lies, le vin phare de la maison est énergétique, cristallin et d'une impressionnante sérénité.

Degustationsnotiz:

Or clair brillant, une teinte de paille de seigle. Génereux, équilibré et extraordinairement délicat. Des notes d'agrumes et un soupçon d'épices douces soulignent sa finesse. C'est un champagne cultivé et raffiné avec une texture fraîche et soyeuse et une longueur impressionnante.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 132 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 0385412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rare Millésimé

Piper-Heidsieck

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	132 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.