



Champagne Brut Rare Millésimé

Piper-Heidsieck

Profondità radiosa da un anno eccezionale

Beschreibung:

La rarità non è un modo di dire, ma il programma: questo champagne viene prodotto solo quando la natura è al suo meglio. L'annata 2012 è stata piccola per quantità ma grande per carattere: un'annata assolutamente eccezionale, con una primavera piena di avversità seguita da un'estate calda e secca che ha prodotto uve concentrate e immacolatamente mature.

Degustationsnotiz:

Oro chiaro e brillante, con sentori di paglia di segale. Generoso, equilibrato e straordinariamente delicato. Note di agrumi e un accenno di spezie dolci ne sottolineano la finezza. È uno champagne colto e raffinato, con una struttura fresca e setosa e una lunghezza impressionante.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 132 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 0385412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rare Millésimé

Piper-Heidsieck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	132 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.