

PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL EXTRA BRUT 2015

MAISON FONDÉE EN 1785
PIPER-HEIDSIECK

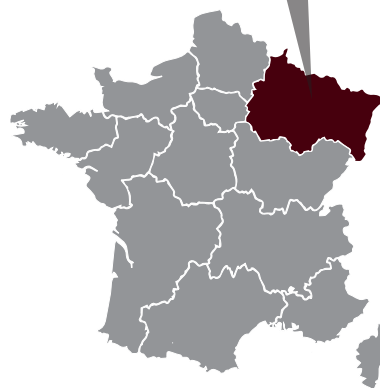
CHAMPAGNE

Pinot Noir, Meunier & Chardonnay



Reims
FRANCIA

Estrasburgo
GRAN ESTE



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Pinot noir	50%	Extra Brut	Chef de caves
Meunier	30%	Vins de réserve 20%	E. Bouillot
Chardonnay	20%	Mise en cave 2016	

VINÍCOLA

La historia de la empresa Piper-Heidsieck comienza en 1834, cuando el sobrino fundador Christian Heidsieck abrió su empresa de champán. El champagne nace en sus 65 hectáreas repartidas por zonas de magnífico reconocimiento en la región de Champagne como la Montagne de Reims, Côtes Blanco, Côtes de Bar, Sézanne y Marne Valley y de algunos pequeños elaboradores que siguen su filosofía para poder comprarles uvas. Entre las tres cepas tradicionales, el Pinot Noir ocupa un lugar privilegiado dando estructura a sus vinos.

La bodega Piper-Heidsieck de Francia sigue, hoy en día, fiel a las ambiciones prometidas de su fundador.

NOTAS DE CATA

Vino color dorado con notas de almendras y avellanas frescas que acompañan los sutiles y ligeros sabores de pera y manzana. Pomelo crujiente, uvas y jugosas frutas blancas de melón y algunas notas cítricas brillantes llenan el paladar medio. En general gran acidez equilibrada.

Maridaje ideal con mariscos, pescados, platos ricos en verduras o carnes blancas.



Vinícola / Enólogo:

Piper-Heidsieck
Emilien Boutillat



Grados de Alcohol:

12% Alc.



Cépage:

50% Pinot Noir
30% Meunier
20% Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

cada tipo de uva se prensa y vinifica por separado, de manera tradicional, para mantener todos sus aromas y sensaciones. Realiza una crianza en rima en las cavas durante 4 años.