

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Piper Heidsieck Cuvée Marylin Monroe Brut
Vinícola	Champagne Piper-Heidsieck
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir, Meunier e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 24 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	92 pts Tom Cannavan   92 pts Decanter Magazine   91 pts Falstaff   91 pts Andreas Larsson   91 pts International Wine Challenge   91 pts Wine Spectator   90 pts James Suckling   90 pts Jeb Dunnuck   90 pts Wine Enthusiast   90 pts Bacchus Magazine   Ouro Mundus Vini   Ouro New Zealand International Wine Show   Ouro The Champagne and Sparkling World Wine Championships

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA

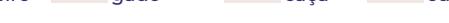
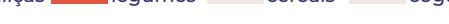
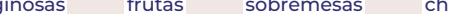


Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Piper-Heidsieck é uma das mais renomadas casas de Champagne, fundada em 1785. Sua primeira embaixadora foi ninguém menos que Maria Antonieta — musa que inspirou o fundador a criar Champagnes à altura dos mais célebres eventos. Ao longo dos séculos, a marca consolidou sua ligação com o glamour, sendo por muitos anos o Champagne oficial do Festival de Cannes e da cerimônia do Oscar. Cuvee Brut é um dos exemplares mais emblemáticos da marca. Blend de 50% Pinot Noir, 30% Meunier e 20% Chardonnay proveniente de mais de 100 crus, com maturação de, no mínimo, 24 meses sobre as borras finas. Esta edição é um tributo a Marilyn Monroe, que imortalizou a marca ao dizer: "Eu vou para a cama com algumas gotas de Chanel N° 5 e acordo com uma taça de Piper-Heidsieck".

## ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIPÇÃO	
 Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa  alta
	EVOLUÇÃO	primário  terciário
	DESCRIPÇÃO	
 Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa  alta
	DOÇURA	seco  doce
	ACIDEZ	baixa  alta
	TANINO	baixa  alta
	CORPO	leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta  longa
	DESCRIPÇÃO	
 CULINÁRIA	CARNES	peixe  crustáceo  ave  suíno cordeiro  gado  caça  curada
	QUEIJOS	frescos  moles  médios  duros
	DA TERRA	hortaliças  legumes  cereais  cogumelos
	AMIDOS	massas  risotos  polenta  tubérculos
	TEMPEROS	pimentas  ervas  especiarias  aromáticos
	DOCES	oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate
	DESCRIPÇÃO	bruschetta de abacate e ovo pochê, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta

