

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Piper Heidsieck Cuvée Marilyn 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



TAÇA



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.

Cuvée 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

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES	<div></div> peixe	<div></div> crustáceo	<div></div> ave	<div></div> suíno
	<div></div> cordeiro	<div></div> gado	<div></div> caça	<div></div> curado
QUEIJOS	<div></div> frescos	<div></div> moles	<div></div> médios	<div></div> duros
DA TERRA	<div></div> hortaliças	<div></div> legumes	<div></div> cereais	<div></div> cogumelos
AMIDOS	<div></div> massas	<div></div> risotos	<div></div> polenta	<div></div> tubérculos
TEMPEROS	<div></div> pimentas	<div></div> ervas	<div></div> especiarias	<div></div> aromáticos
DOCES	<div></div> oleoginosas	<div></div> frutas	<div></div> sobremesas	<div></div> chocolate

DESCRIÇÃO
bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta

