

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Piper Heidsieck Essentiel Blanc De Blancs Extra Brut
Vinícola	Champagne Piper-Heidsieck
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 36 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2035+
Decanter	-
Premiações	96 pts International Wine & Spirit Competition 94 pts James Suckling 93 pts International Wine Challenge 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Andreas Larsson 93 pts Falstaff 92 pts Decanter World Wine Awards 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Wine Spectator 92 pts Revue des Vins de France 92 pts Bettane & Dessauve 92 pts Gault & Millau 91 pts Tim Atkin 90 pts Wine Advocate 17 pts Vinum Wine Magazine Ouro The Global Masters

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.

A coleção Essentiel reúne Champagnes complexos, de dosagem Extra Brut, com longa maturação sobre as lías. Este Blanc de Blancs é elaborado integralmente com Chardonnay, sendo que 30% do blend provém de vinhos de reserva, cada um envelhecido separadamente, provenientes de 10 Grand Crus nas regiões da Côte des Blancs, Montagne de Reims e Sézannais. O vinho permanece, no mínimo, 36 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL

	Análise visual	DESCRIÇÃO						
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		EVOLUÇÃO	primário	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	terciário
		DESCRIÇÃO						
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		DOÇURA	seco	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	doce
		ACIDEZ	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		TANINO	baixa	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	alta
		CORPO	leve	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	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> curada		
		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						

