VINUM·DAY
est. 2014

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 lias. 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 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	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

DESCRIÇÃO