

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Piper Heidsieck Milllesime 2014
Vinícola	Champagne Piper-Heidsieck
Safra	2014
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	5 anos sobre as lias + 12 anos em adega
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	98+ pts Decanter Magazine 96 pts International Wine & Spirits Competition 95 pts International Wine Challenge 95 pts Essi Avellan MW 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Bettane & Desseauve 93 pts Andreas Larsson 93 pts Tim Atkin 93 pts Wine Spectator 93 pts The Champagne Guide 93 pts James Suckling 92 pts Jeb Dunnuck 91+ pts Wine Advocate 91 pts Decanter World Wine Awards Ouro - The Champagne Masters 2023

VEDANTE



TAÇA







APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Piper-Heidsieck é uma das mais renomadas casas de Champagne de Reims, fundada em 1785. Sua primeira embaixadora foi ninguém menos que Maria Antonieta — musa que inspirou o fundador a criar um Champagne digno da corte. 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.

Produzido apenas em safras excepcionais, o Piper-Heidsieck Vintage 2014 reflete um ano notável na região. Elaborado com 55% de Pinot Noir e 45% de Chardonnay, provém de uma seleção criteriosa de 19 crus. A fermentação malolática foi realizada em 100% do vinho, que repousou por no mínimo 5 anos sobre as lias, seguido de mais 12 meses de envelhecimento em adega após o dégorgement.

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		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				

