

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Piper Heidsieck Milllesime 2014
Vinícola	Champagne Piper-Heidsieck
Safra	2014
País	Frância
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



Natural

## TAÇA



Flute

## 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	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIÇÃO		
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

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

## CULINÁRIA

DESCRIÇÃO 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

