Piper-Heidsieck Cuvée. Il vino della Maison che va all’essenza del brut

champagne-piper-heidsieck-brut-magnum-150cl-507f1e8a

Essentiel Cuvée Brut è la massima espressione di Piper-Heidsieck Cuvée Brut, definito "il vino della Maison che va all'essenza del brut" dallo Chef de Cave che l'ha creato, Régis Camus, eletto dal 2007 al 2013 migliore Chef de Cave di tutti i vini effervescenti del mondo in occasione della prestigiosa International Wine Challenge.

Essentiel è realizzato con uve pregiate di Pinot Nero (55-60%) che conferiscono struttura e forza, Pinot Meunier della “Montagna di Reims" (20-25%), Chardonnay (10-15%) e vini riserva, per donare l'equilibrio e non tradire la coerenza con i vini della Maison.

La produzione di Cuvée Brut Essentiel, viene lasciata riposare sui lieviti nelle cave di gesso gallo-romane per un minimo di 36 mesi (imbottigliamento nellaprile 2009 e sboccatura nellottobre 2012).

Il dosaggio ridotto di zucchero (7g/L) rende Essentiel un prodotto unico e vincente.

Le bottiglie, prodotte in quantità limitata, sono numerate sull'etichetta frontale, mentre nella retro-etichetta si trovano tutte le informazioni relative ai tempi di affinamento, sboccatura e al dosaggio di zucchero per litro.

Dopo aver ridefinito lo stile del Piper-Heidsieck Cuvée Brut dieci anni fa, Régis Camus offre ora l'apice di eccellenza per i palati più esigenti.

Alla vista: Un pallido e luminoso oro cristallino. Un perlage molto delicato temperato dal tempo.

All’olfatto: una prima e imminente impressione di freschezza pervade. Chiare e concentrate note di frutta bianca come mela, pera e uva lasciano il posto a mandorle tostate e dolci come le violette candite. Un vino elegante e sofisticato.

Al palato: un vino fresco con note iniziali di agrumi, come pompelmo, limone di Sicilia, mandarino, e la vivacità dei fiori di primavera. Un vino concentrato e raffinato.

Il prodotto è disponibile nel canale Ho.Re.Ca. presso punti vendita selezionati.