



Piper-Heidsieck

CUVÉE BRUT

Champagne Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	CUVÉE BRUT
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (20%) / Meunier (30%) / Pinot noir (50%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Signature de la Maison, la Cuvée Brut est un champagne non millésimé harmonieux et vif. Avec une majorité de Pinots Noirs, assemblés à des Meuniers et Chardonnays, il révèle tout le savoir-faire du Chef de Caves ainsi que le style Piper-Heidsieck.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, claire.

NEZ : Élégant, frais, arômes de fleur d'oranger, arômes de menthe, arômes d'agrumes, arômes de poire, arômes de fruits blancs, arômes d'anis.

BOUCHE : Fraîche, ronde, notes de fleur d'oranger, notes d'agrumes, notes de poire, légèrement minérale, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



DISTINCTIONS

Wine Advocate 2019 : 90/100

Wine Spectator 2020 : 91 points

Wine Spectator 2019 : 92 points

Concours mondial de Bruxelles 2019 : Or

Wine Enthusiast 2020 : 90/100

Wine Enthusiast 2019 : 90/100

Tasted 100% blind 2020 : 91/100

Mundus Vini 2022 : Médaille d'or

Mundus Vini 2020 : Médaille d'or

Jeb Dunnuck 2019 : 91 / 100

Powered by **Plugwine**

