



CUVÉE BRUT

L'EMBLÉMATIQUE SIGNATURE DE LA MAISON PIPER-HEIDSIECK

La Maison Piper-Heidsieck se révèle, depuis 1785, dans l'inventivité de l'assemblage et l'union de vins d'exception. Une quête d'excellence et une ouverture d'esprit qui se reflètent à travers l'ensemble de la gamme élaborée par son Chef de Caves, Emilien Boutillat, véritable garant du style de la Maison.

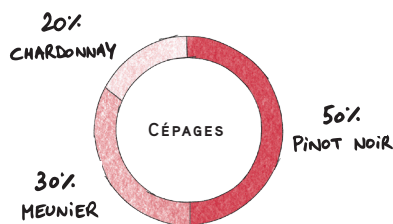
FRAIS // ÉLÉGANT // ÉQUILIBRÉ

CUVÉE BRUT EST UN CHAMPAGNE EMBLÉMATIQUE MULTI-MILLÉSIMÉ, NÉ D'UN ASSEMBLAGE DE PLUS DE 100 CRUS ISSUS DES 3 CÉPAGES CHAMPENOIS.

SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR : Plus de 100 crus représentatifs de la diversité des terroirs champenois

VINS DE RÉSERVE : 30% minimum



DANS NOS CAVES

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 24 mois minimum

VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE : Brut (8g/L)

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol

AROMATIQUE



PÊCHE
BLANCHE



AMANDE
FRAÎCHE



FLEUR
D'ORANGER



MENTHE



PAIN
TOASTÉ



POIRE

ACCORDS PARFAITS

SUPERBE EN APÉRITIF, UN CHAMPAGNE DE TOUTES LES OCCASIONS

FINGER FOOD :



SUSHIS & MAKIS THON ET SAUMON

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Tagliatelles fraîches, gambas juste poêlées et beurre blanc au Champagne
suggéré par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Tartare de bœuf
- Jeune Comté
- Fleurs de courgette, feta et épeautre



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

CUVÉE BRUT CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



MÉDAILLES

TROPHÉE
MEILLEUR BRUT
SANS ANNÉE

Mundus Vini 2020

92/100
& TOP 100

Wine Spectator 2019

OR

CSWWC 2020

Mundus Vini 2022

The Drinks Business Champagne Masters 2020 & 2019

Mondial de Bruxelles 2019

