



Piper-Heidsieck, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Pinot Noir - Meunier - Chardonnay**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

Une robe radieuse et une belle effervescence de ses bulles vives et élégantes.

Nez

Les notes d'amande et de noisette fraîche accompagnent l'ascension précise de ses bulles. Plein de vivacité, le nez est subtil et aérien laissant une sensation délicieuse de douceur, soulignée par la pureté de poires et pommes fraîches ainsi que par une touche délicate d'agrumes.

Bouche

Le mélange harmonieux de pomélo ardent et croquant, de raisins blancs et de fruits blancs juteux produit une sensation délicieusement surprenante de légèreté accentuée par la structure et la profondeur de ce vin créant un équilibre parfait.

Accords mets-vins

Apéritif

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.