



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.

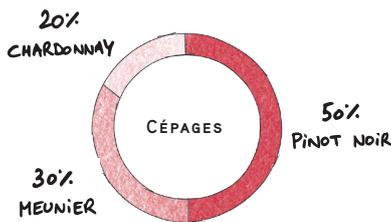
FRAIS // ÉLÉGANT // ÉQUILIBRÉ

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 : 100 crus représentatifs de la diversité des terroirs champenois

VINS DE RÉSERVE : 25% minimum



DANS NOS CAVES

VIELLISSEMENT SUR LIES :
 24 mois minimum

VIELLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE : Brut (9g/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 :



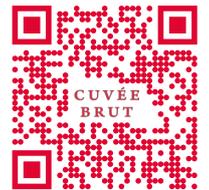
SUSHIS & MAKIS THON ET SAUMON

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Bar de ligne, céleri, pamplemousse et safran
par Benjamin Gilles, Chef à la villa Piper-Heidsieck

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

92/100 & TOP 100 | Wine Spectator 2019

91/100 | Wine Spectator 2020
 Tasted 100% Blind 2020
 Jeb Dunnuck 2019

TROPHÉE MEILLEUR BRUT SANS ANNÉE | Mundus Vini 2020

90/100 | Tyson Stelzer 2020
 Wine Enthusiast 2019
 Wine Advocate 2019

OR

Champagne & Sparkling
 Wine World Championship 2020
 Mundus Vini 2020
 Drinks Business Champagne
 Masters 2020 & 2019
 Mondial de Bruxelles 2019

