LE ROUGE *selon* PIPER-HEIDSIECK

MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

UNE ÉDITION *limitée*

POUR LA FIN D'ANNÉE

LE ROUGE *selon* PIPER-HEIDSIECK

La Maison de Champagne Piper-Heidsieck excelle dans l'assemblage et l'union de vins d'exception depuis 1785. Une audace et un savoir-faire singulier qui se reflètent une nouvelle fois à travers un coffret imaginé pour la fin d'année, « Le Rouge » de Piper-Heidsieck.

Cet écrin se pare de rouge et d'or, les deux couleurs symboliques de Piper-Heidsieck, mettant à l'honneur la Cuvée Brut, signature de la Maison. Un coffret élégant « deux en un » qui permettra d'orner les tables et de conserver la Cuvée Brut à la meilleure température de dégustation.

Trait d'union entre l'excellence de la Maison et le chic à la française, « LE ROUGE » de Piper-Heidsieck est le cadeau intemporel et insolite de cette fin d'année.

LA CUVÉE *Signature*

Au cœur de ce coffret, la Cuvée Brut est un champagne non millésimé à la fois harmonieux et vif, rappelant la grande richesse de son assemblage de cent crus.

Avec une majorité de Pinots Noirs croquants, assemblés à des Meuniers et Chardonnays, il révèle tout le savoir-faire du Chef de Caves ainsi que le style reconnu de Piper-Heidsieck et l'ensemble du vignoble champenois. Il accompagnera parfaitement des plats tels qu'un tartare d'huîtres, un carpaccio de foie gras au balsamique, figues crues et pain toasté, ou encore un dos de bar grillé au fenouil, sauce Champagne et petites « Rattes du Touquet ».

ÉTINCELANT

Tel un personnage romantique affirmé, ce champagne est doté d'une personnalité forte et avenante, nous attirant par sa robe radieuse et la joyeuse effervescence de ses bulles vives et élégantes.

PRÉCIS

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

VIF

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 du Pinot Noir, créant un équilibre parfait.

50-55% PINOT NOIR
30-35% MEUNIER
15-20% CHARDONNAY
10-20% DE VINS DE RÉSERVE
— DOSÉ À 10,5 G/L

UN TRAIT D'UNION *entre* GÉNÉRATIONS

À l'origine de la création de la Maison Piper-Heidsieck, une histoire d'amour entre Florens-Louis Heidsieck et Agathe Pertois en 1785. Depuis plus de deux siècles, Piper-Heidsieck perpétue cette histoire comme une promesse en mêlant à ses ambitions l'expertise de ceux qui ont su prolonger sa légende. Garants du patrimoine de la Maison, les Chefs de Caves, Régis Camus et Séverine Frerson, s'évertuent à élaborer des cuvées inédites et originales dans la lignée de son fondateur qui souhaitait « créer des vins qui sourient ».

L'EXCELLENCE *est* PIPER-HEIDSIECK

Piper-Heidsieck est la Maison de Champagne la plus récompensée du siècle. Elle est régulièrement primée lors des concours internationaux les plus renommés tels que le « Decanter World Wine Awards » ou encore l'« International Wine Challenge ». Ce dernier a par ailleurs consacré Régis Camus « Chef de Caves de l'année » à huit reprises depuis 2004.

Durant toutes ces années, il a petit à petit transmis à Séverine Frerson, la Chef de Caves Adjointe, le style unique de la Maison. Une passion commune unit ces deux alchimistes du vin autour de crus exceptionnels, situés principalement dans les zones de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar, sur lesquels la Maison s'appuie grâce au savoir-faire unique de leurs partenaires viticoles, depuis trois générations pour certains.

INFORMATIONS PRATIQUES

Coffret « Le Rouge » édition limitée Piper-Heidsieck disponible chez les cavistes et les épiceries fines au prix de vente conseillé de 45€.

#PiperHeidsieck #TraitdUnion #PiperExperience

CONTACTS PRESSE

ZMIROV COMMUNICATION | 64 rue Jean-Jacques Rousseau | 75001 Paris
Pauline BARRAS | 01 55 34 97 81 | pauline.barras@zmirov.com
Andréa FORAISON | 01 55 34 37 60 | andrea.foraison@zmirov.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tel un **CACHET DE CIRE ROUGE,**

PIPER-HEIDSIECK *appose son sceau à chaque flacon ;*

derrière le **TRAIT D'UNION** *de chaque étiquette*

se tapit un secret, se love un aveu, une intention ;

la volonté d'offrir **UNE GORGÉE D'EXCEPTION.**

MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE