

# CUVÉE SUBLIME

LE PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE GÉNÉROSITÉ ET FINESSE

## LA MAISON

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.



## AU VIGNOBLE

### VENDANGES :

Récolte manuelle à maturité

### VIGNOBLE MAISON

#### CERTIFICATIONS :

Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale niveau 3

#### TRAVAIL DES SOLS :

Mécanique sous le rang et enherbement naturel entre les rangs de vignes  
Zéro herbicide

#### BIODIVERSITÉ :

Haies composées d'espèces locales, ruches à proximité des vignobles, jachères fleuries

#### PARTENAIRES VIGNERONS

#### APPROVISIONNEMENTS MAISON :

Partenariats de longue durée avec des vignerons dans toute la Champagne (plus de 240 partenaires)

## À LA CUVERIE

### PRESSURAGE :

Lent et qualitatif à proximité des vignobles, fractionnement des jus

### DÉBOURBAGE :

Clarification statique des jus

### FERMENTATION ALCOOLIQUE :

100% cuves inox thermo-régulées, utilisation de levures sélectionnées

### FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Largement prédominante, elle est décidée au cas par cas par le Chef de Caves

### VINS DE RÉSERVE :

Collection de plus de 150 vins conservés sur lies fines, cru par cru

### OENOLOGIE RAISONNÉE :

Utilisation limitée des intrants œnologiques (sulfites notamment)

## CUVÉE SUBLIME EXOTIQUE // GÉNÉREUX // VELOUTÉ

NÉ D'UN ASSEMBLAGE DES 3 CÉPAGES, CE CHAMPAGNE DEMI-SEC BÉNÉFICIE D'UN TEMPS DE MATURATION PARTICULIÈREMENT LONG LUI CONFÉRANT AINSI UNE GÉNÉROSITÉ REMARQUABLE ET UNE TEXTURE VELOUTÉE.

## SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR : Plus de 50 crus

VINS DE RÉSERVE : 25% minimum

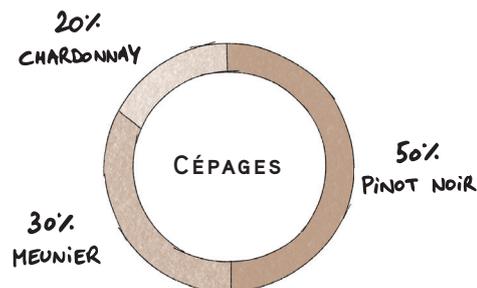
## DANS NOS CAVES

VIEILLISSEMENT SUR LIES : 36 mois minimum

VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

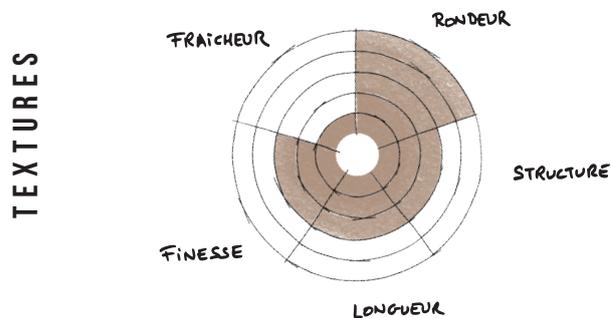
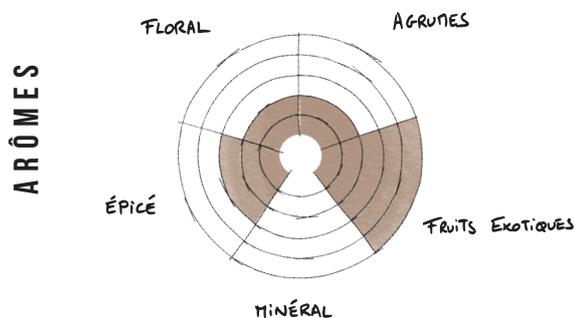
DOSAGE : Demi-Sec (33g/L)

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol



## NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Cuvée Sublime présente un profil exotique, généreux et velouté. Son aromatique s'exprime sur des notes d'ananas rôti, de mangue, de mirabelle et de vanille puis évolue vers des parfums de brioche, de pralin et de rhum vieux.

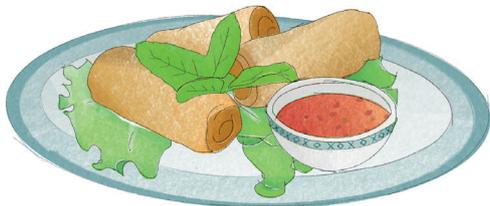


« Cuvée Sublime, par ses arômes de fruits exotiques, vous laisse un souvenir délicieux de gourmandise. »  
 Emilien Boutillat, Chef de caves

## ACCORDS PARFAITS

**SUPERBE SUR UNE CUISINE ASIATIQUE SUCRÉE-SALÉE ET DES DESSERTS**

FINGER FOOD :



NEMS SAUCE SWEET CHILI

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Tartelette aux fruits de la passion, sirop aux épices douces et tartare de fruits rafraîchi au citron vert  
*suggéré par « Au Piano des Chefs »*

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Porc sauce aigre-douce
- Assiette de fromages Bleus
- Tarte tatin

## CUVÉE SUBLIME CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

## MÉDAILLES

92/100 | Tasted 100% Blind 2020 et 2019

91+/100 | Wine Advocate 2019

16/20 | Bettane & Desseauve 2018

OR | Drinks Business Champagne Masters 2020 & 2018  
 CSWWC 2019  
 Concours Mondial de Bruxelles 2018

