

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS

L'ÉCLATANTE EXPRESSION DU CHARDONNAY

La collection Essentiel se compose de champagnes dont la complexité et le profil correspondent à l'exigence de la haute gastronomie et des plus grands amateurs de vins. Le choix délibéré d'un vieillissement prolongé, d'un dosage Extra Brut et d'une grande transparence d'informations sont les conséquences assumées de cette philosophie.

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)



ESSENTIEL BLANC DE BLANCS

PRÉCIS // FRAIS // MINÉRAL

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS EST ISSU DES PLUS BEAUX VIGNOBLES DE CHARDONNAY EN CHAMPAGNE. SA PROPORTION IMPORTANTE DE VINS DE RÉSERVE SE MÊLE AVEC HARMONIE AUX VINS DE L'ANNÉE, LAISSANT LE CÉPAGE S'EXPRIMER DANS SA PLUS GRANDE PURETÉ.

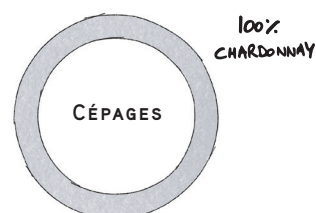
SECRETS D'ASSEMBLAGE

TERROIR : 10 Crus : Côte des Blancs, Montagne de Reims and Sézannais
VINS DE RÉSERVE : 30%

DANS NOS CAVES

MISE EN CAVE : 2018
VIEILLISSEMENT SUR LIES : 36 mois minimum
DATE DE DÉGORGEMENT : Indiquée sur la contre-étiquette
VIEILLISSEMENT APRÈS DÉGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE : Extra Brut (5g/L)
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol



NOTES DE DÉGUSTATION

Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs présente un profil précis, frais et minéral. Son aromatique s'exprime sur des notes fraîches de yuzu et de citron vert, quelques touches de fleur d'oranger, d'amandes, de pain toasté et une finale sur la minéralité.

ARÔMES



YUZU



CITRON VERT



FLEUR
D'ORANGER



AMANDE

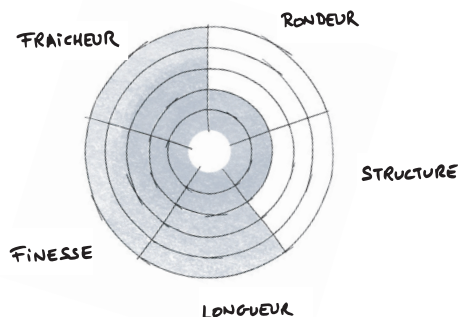


PAIN TOASTÉ



MINÉRAL

TEXTURES

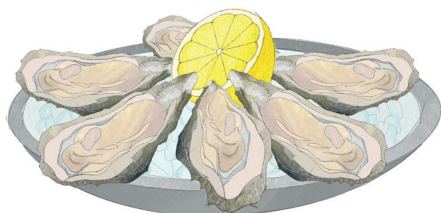


« D'une grande pureté aromatique, Essentiel Blanc de Blancs dévoile une belle minéralité.
Un champagne tout en fraîcheur, idéal pour la gastronomie ! »
Emilien Boutillat, Chef de caves

ACCORDS PARFAITS

IDÉAL AVEC DES BOUCHÉES APÉRITIVES, SUBLIME LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER

FINGER FOOD :



PLATEAU D'HUITRES

RECOMMANDATION GASTRONOMIQUE :

- Tartare de Daurade Royale, Leche de Tigre, citron et herbes fraîches
suggéré par « Au Piano des Chefs »

INSPIRATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Ceviche de bar
- Sorbet citron vert & citron yuzu
- Carpaccio de tomates et vinaigrette d'agrumes

ESSENTIEL BLANC DE BLANCS CHEZ VOUS

POTENTIEL DE GARDE :

15 ANS OU PLUS

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

8 À 10°C

VERRERIE CONSEILLÉE :



SCANNEZ & VOYAGEZ

Expérimentez un voyage sensoriel et aromatique

MÉDAILLES

96/100
& TROPHÉE

IWC 2024

94/100

James Suckling

GOLD

The Drinks Business Champagne Masters 2024