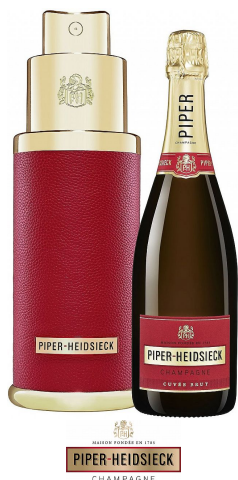


# Piper Heidsieck Cuvée le Parfum 0.75l

» Vína



EAN

3018333009178

Kód produktu

CHA01796

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50-55 % Pinot Meunier, 30-35 % Meunier, 15-20 % Chardonnay a 10-20 % rezervní vína vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Montagne de Reims - brut

Piper-Heidsieck přináší na český trh svou limitovanou edici "Le Parfum". Po předchozí spolupráci s módními ikonami, jako jsou Jean-Paul Gaultier či Christian Louboutin, se Piper-Heidsieck rozhodl představit vášnivou edici svého cuvée. Obal však slouží nejen jako stylový doplněk exkluzivního nápoje, ale díky použitému materiálu udrží lahev v nachlazené teplotě, a dá se tedy využít jako coolbox.

Ve sklenici se šampaňské Cuvée Brut od Piper-Heidsieck rozzáří zářivým zlatavým odstínem, který okamžitě odráží eleganci šampaňského. Počáteční vůně je svěží a živá, s jasnými tóny zelených jablek a zralých hrušek harmonicky smíchaných s jemnými citrusy. Jemný náznak bílých květin dotváří kytici a dodává šampaňskému příjemný květinový charakter. Na patře se šampaňské rozvíjí s osvěžující svěžestí a vyváženou kyselostí, umocněnou jemným kvasnicovým tónem. Textura je krémová a sametová, což dodává Cuvée Brut elegantní strukturu. Závěr je dlouhý a harmonický, s jemnou mineralitou, která dokonale doplňuje chuť a přetrvává na patře.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
Skladem

# Piper Heidsieck Cuvée le Parfum 0.75l

» Vína

## Popis

Šampaňské Cuvée Brut od Piper-Heidsieck je ideálním aperitivem a vynikající volbou pro slavnostní příležitosti. Dokonale se hodí k mořským plodům, jako jsou ústřice nebo hřebenatky, a dodává zvláštní noblesu elegantním předkrmům, jako je tatarský biftek nebo uzený losos. Šampaňské se také skvěle hodí k delikátním drůbežím pokrmům nebo pečeným rybám. Obzvláště zdařilou kombinací je Cuvée Brut se sýrovým talířem, například s jemným Brie nebo nejjemnějším kozím sýrem. Toto Cuvée Brut pozvedne každé menu a je také vynikajícím dárkem pro opravdové milovníky šampaňského. Patří mezi jedno z nejoceňovanějších šampaňských na světě. Mimořádně suché, plné šumivé víno aromatické chuti se hodí k mnoha výjimečným příležitostem. Jeho vynikající lehká a svěží ovocná chuť je dána optimální kombinací tří odrůd (Pinot Noir, Chardonnay a Meunier). 24 měsíců na kalem, 25% rezervních vín a dosage 9 g/l. Je jedním z nejoceňovanějších šampaňských na světě. „Chci připravit víno hodné královně!“ – Toto smělé zvolání otvírá první kapitolu v historii firmy Piper-Heidsieck. Větu tehdy pronesl Florens-Louis Heidsieck, syn protestantského pastora původem z Vestfálska, narozený v roce 1749. Poté, co se tento samouk a vizionář usadil v Champagni, oženil se s místní dívkou a v roce 1785 založil firmu zaměřenou na obchod s látkami a šampaňským – Heidsieck & Cie. Tato nejsevernější vinařská oblast Evropy poskytuje díky kyselosti místních hroznů, v nichž jsou tradičně zastoupeny tři odrůdy – Pinot noir (Rulandské modré), Meunier a Chardonnay – víno jedinečných vlastností. Tou nejpriznáčnější z nich jsou bublinky, které se ve víně poprvé objevily v 17. století. Zprvu šlo o přirozený a těžko ovlivnitelný proces, který se podařilo technologicky zvládnout až v 19. století. Prchavost bublinek dodávala vínu punc ušlechtilosti, a proto nápoj záhy získal oblibu v aristokratických kruzích. A právě ve výrobě šampaňského se plně projevil Heidsieckův talent. Piper Heidsieck Brut je jeden z neznámějších domů v oblasti Champagne, založen v roce 1785 ve Francii, v současné době jedno z nejoceňovanějších šampaňských na světě. Mimořádně suché, plné šumivé víno aromatické chuti se hodí k mnoha výjimečným příležitostem. Jeho vynikající lehká a svěží ovocná chuť je dána optimální kombinací tří odrůd hroznového vína (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier). Vyrábí se šampanizací (tj. druhotným kvašením v láhvi) směsí zákonem povolených odrůd Chardonnay, Pinot noir a Pinot meunier, vypěstovaných v oblasti Champagne. Zraje 4 roky v láhvi. Podává se jako samostatný nápoj o teplotě 5-7°C nebo jakou součástí míchaných nápojů. Je jedním z nejoceňovanějších šampaňských na světě. „Chci připravit víno hodné královně!“ – Toto smělé zvolání otvírá první kapitolu v historii firmy Piper-Heidsieck. Větu tehdy pronesl Florens-Louis Heidsieck, syn protestantského pastora původem z Vestfálska, narozený v roce 1749. Poté, co se tento samouk a vizionář usadil v Champagni, oženil se s místní dívkou a v roce 1785 založil firmu zaměřenou na obchod s látkami a šampaňským – Heidsieck & Cie. Tato nejsevernější vinařská oblast Evropy poskytuje díky kyselosti místních hroznů, v nichž jsou tradičně zastoupeny tři odrůdy – Pinot noir (Rulandské modré), Meunier a Chardonnay – víno jedinečných vlastností. Tou nejpriznáčnější z nich jsou bublinky, které se ve víně poprvé objevily v 17. století. Zprvu šlo o přirozený a těžko ovlivnitelný proces, který se podařilo technologicky zvládnout až v 19. století. Prchavost bublinek dodávala vínu punc ušlechtilosti, a proto nápoj záhy získal oblibu v aristokratických kruzích. A právě ve výrobě šampaňského se plně projevil Heidsieckův talent.

## Hlavní parametry

Značka	Piper Heidsieck
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhотné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Maison Piper-Heidsieck (Piper & Charles Heidsieck – EPI) 12 Allée du Vignoble – CS 90024 51726 REIMS, France
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.