

## Champagne Piper-Heidsieck, Cuvée Rare Brut Rosé, 2007

Je jedním z nejoceňovanějších šampaňských na světě. „Chci připravit víno hodné královny!“ – 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 nejprůzračnější 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.



**Region:** Francie > Champagne



**Popis:** Prestižní cuvée rosé, to nejlepší od Piper-Heidsieck. Champagne Rare Rosé bylo vyrobeno z 11 crus ve Villers-Marmery, Avize, Ambonnay a Ay. Jedná se o komplexní šampaňské z odrůd Chardonnay a Pinot Noir (poměr 54 ku 44 %). Vynikající růžové šampaňské s tóny červeného a exotického ovoce s lehkým dotekem bylinek. V chuti je delikátní a vyzrálé s bohatým závěrem. Champagne Rare Rosé zrálo po dobu 9 let na jemných kalcích.  
Alkohol: 12,5% Obj.



**Odrůda:** Chardonnay 54%, Variety Pinot Noir 44%



**Uzávěr:** Korek



**Teplota pití:** 9 °C



**Gastronomie:** Aperitiv, samostatně



**Složení:** Odrůdové víno révové



**Alergeny:** Oxid siřičitý (SO<sub>2</sub>), siřičitany

