

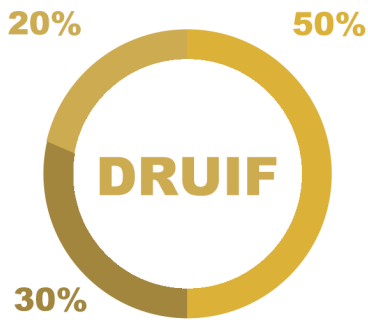


MUSELET

TECHNISCHE SPECIFICATIES

PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT

MIX



50-55% Pinot Noir
30-25% Pinot Meunier
12-20% Chardonnay

AROMA



amandel



hazelnoot



verse peer



appel



citrus vruchten

LAND



GERIJPT

24 tot 30
maanden

PERFECT BIJ



aperitief



vis

KLEUR

helder met
gouden schijn

SMAAK

fruitig met een
zachte mousse

GEUR

fruitig met tonen
van peer en appel

AFDRONK

droog en
opwekkend

REGIO

Champagne



WIJNHUIS: PIPER HEIDSIECK



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE