



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## ROYALE RÉSERVE BRUT

La più pura espressione dello stile Philipponnat



### Una confidenza

Il nome «Royale Réserve» rimanda agli antenati della famiglia Philipponnat, proprietari di vigneti, negozianti e vinificatori, fornitori di Luigi XIV, magistrati e *Maires Royaux* di Ay.

### La parola del Capocantiniere

Questa *cuvée* offre l'essenziale delle caratteristiche del territorio di Mareuil-sur-Ay, dominante nell'assemblaggio in cui prevale nettamente il Pinot Nero. Un bell'equilibrio tra struttura, lunghezza in bocca e vinosità.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve provenienti essenzialmente da *Grands e Premiers Crus* situati nel cuore della Champagne. Dal 20 al 30% di vini di riserva gestiti in solera e affinati in legno per incorporare vini vecchi senza nulla perdere di freschezza.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale e invecchiamento dei vini di riserva in botti, per permettere agli aromi di acquisire maggiore complessità. Dosaggio "brut" moderato (8 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza, fruttato e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento sui lieviti nelle cantine della *Maison*, a una temperatura costante di 12°C per tre anni, ossia molto di più del minimo legale di quindici mesi.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Veste di colore oro intenso dai riflessi ambrati. Spuma briosa, fine e persistente.

#### AL NASO

Primo naso con sentori di fiore di vigna, tiglio e pane leggermente tostato. All'aerazione, note di frutti rossi, agrumi e miele.

#### IN BOCCA

Bell'attacco vinoso, fruttato (ribes, lampone, uva matura) e strutturato, ampio e lungo. Finale che conferisce una leggera nota di biscotto e pane fragrante.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Come aperitivo, servito fresco ma non ghiacciato (8 °C). Per sublimare i piatti a base di carne bianca, volatili e salumeria fine, freddi o caldi. Per magnificare i buffet freddi, i pesci e i frutti di mare.

#### CONSERVAZIONE

In una cantina fresca e buia, la *cuvée* Royale Réserve Brut mantiene il suo equilibrio e la sua vivacità per circa due anni. Il vino evolve poi per ancora almeno cinque anni verso una maggiore complessità e rotondità.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)