



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ

La limpida dimostrazione che una grande cuvée può essere degustata senza artifici



Una confidenza

Philipponnat è stata la prima *Maison* ad indicare sulle sue bottiglie l'annata dominante nella composizione di ogni sua *cuvée*, il suo dosaggio (qui, «non dosato») e la data di sboccamento.

La parola del Capocantiniere

Questa *cuvée* rivela tutte le qualità organolettiche del vino di base grazie all'assenza totale di zucchero ed offre un delicato abbinamento tra precisione aromatica (note di limone e scorza d'arancio), mineralità e vinosità. Un'espressione eclatante ed autentica dello stile Philipponnat.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve nel cuore della Champagne, essenzialmente *Grands e Premiers Crus*. Dal 20 al 30% di vini di riserva gestiti in solera e affinati in legno per incorporare i 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. Nessun dosaggio (0 g/l) per non 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 color oro pallido. Spuma fine e persistente.

AL NASO

Naso di fiore di tiglio, fior di vigna e biancospino.

IN BOCCA

Attacco dritto e puro, con note di agrumi e bella vivacità senza aggressività. Finale lungo e limpido su note di pane caldo e mela fresca.

A TAVOLA

ACCORDI

Per un aperitivo pieno di brio, servito fresco ma non ghiacciato (8 °C). Per sublimare il pesce crudo e i frutti di mare. Per magnificare la cucina giapponese.

CONSERVAZIONE

Royale Réserve Non Dosé esprime tutta la sua vivacità nell'arco di 6-8 mesi in seguito allo sboccamento. Un vino che si presta anche a un invecchiamento di diversi anni.

www.philipponnat.com