



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## BLANC DE NOIRS 2008

*La démonstration magistrale de la maîtrise de l'assemblage et de la vinification du Pinot Noir par Philipponnat*



### *Une confiance*

2008 est la première cuvée Blanc de Noirs proposée par la Maison. Elle remplace l'ancienne Réserve Millésimée à l'occasion de ce millésime exceptionnel.

### *Le mot du Chef de Cave*

2008 : millésime marqué par la pluie et le froid. Cette vendange a pourtant produit des vins avec une très belle concentration, grâce au coup de pouce climatique du mois de septembre, chaud et ensoleillé.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus. 100% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de nos vignobles de Mareuil-sur-Ay.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois. Dosage extra-brut (4,25 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité, et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillissement d'au moins cinq à sept ans pour obtenir la plus grande complexité du vin et faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Or moyen, bulles fines et crémeuses, cordon persistant.

#### AU NEZ

L'expression authentique du Pinot Noir avec des notes épicées et poivrées se mêlant au miel de fleurs d'acacia. Un nez intense et complexe.

#### EN BOUCHE

Ample et minérale, la bouche exprime la vinosité et le fruit propres au Pinot Noir. Structure très claire, avec du volume et une très longue persistance aromatique sur des notes épicées, poivrées.

### À TABLE

#### ACCORDS

Volailles et gibiers à plumes. Pour magnifier terrines et foies gras. Servir frais, autour de 8 à 9°C à l'apéritif, et de 10 à 12°C au moment du repas.

#### CONSERVATION

Après plusieurs années en caves, la cuvée Blanc de Noirs peut être conservée au moins cinq ans, voire plus longtemps, dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

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