



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC 2007

*L'assemblaggio dei migliori territori di gesso di Chardonnay della Champagne*



### *Una confidenza*

La *cuvée* Grand Blanc, assemblata esclusivamente a partire dal vitigno Chardonnay, è un'eccezione nella gamma dei vini Philipponnat, tradizionalmente fedele al Pinot Nero. Un'occasione unica di scoprire una declinazione dello stile della *Maison* nelle vesti di un grande vino *Blanc de Blancs* a basso dosaggio.

### *La parola del Capocantiniere*

Un'annata viticola all'insegna della precocità: con un inverno particolarmente mite, seguito da una primavera calda. La natura si è dimostrata generosa e ci ha offerto una vendemmia di bella qualità dal 29 agosto al 17 settembre. Un'eccellente potenziale d'invecchiamento per questo millesimo 2007.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs, dalla Montagne de Reims e dal Clos des Goisses. Prima torchiatura esclusivamente di *Premiers e Grands Crus*.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Vino elegante, che mantiene l'equilibrio tra la freschezza, gli aromi floreali e la vinosità. Dosaggio "extra-brut" (4,25 g/l) che preserva la purezza e la nobiltà della sua origine.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno cinque-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Veste di colore oro chiaro, brillante e vivace. Spuma vivace e fine.

#### AL NASO

Naso fine ed elegante con intense note di agrumi e fiori bianchi che si rivelano più complesse all'aerazione.

#### IN BOCCA

Bell'attacco minerale, ampio, ricco di sfumature e in perfetta armonia con l'espressione olfattiva del vino - mandarino, pompelmo. Il finale rivela ancora meglio la tipicità dello stile Philipponnat, con una vinosità particolarmente rotonda e una lunghezza in bocca persistente.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Ideale come aperitivo. Per accompagnare i frutti di mare, e più particolarmente le conchiglie. Servire a 6-8 °C per l'aperitivo o 9-11 °C per un pasto.

#### CONSERVAZIONE

La *cuvée* Grand Blanc può essere conservata per almeno cinque anni. Nelle condizioni di una buona cantina, fresca e buia, questa *cuvée* acquisterà maggiore pienezza.

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