



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC EXTRA BRUT 2008

L'assemblage des meilleurs terroirs de craie de Chardonnay de la Champagne



Une Confiance

La cuvée Grand blanc, assemblée exclusivement à partir du cépage Chardonnay, est une exception dans la gamme des vins Philipponnat, qui a fait du Pinot Noir sa signature. Une occasion unique de découvrir une déclinaison du style de la Maison sous la forme d'un grand vin blanc de blancs modérément dosé.

Le mot du Chef de Cave

L'année 2008 s'est distinguée par un été plutôt frais. Cette vendange a pourtant produit des vins exceptionnels avec une très belle concentration, grâce à une embellie lors du mois de septembre, apportant chaleur et ensoleillement.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des Blancs, du village de Trépail et du Clos des Goisses. Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous-bois. Vin élégant, maintenant un équilibre entre fraîcheur, arômes floraux et vinosité. Dosage extra-brut (4,25 g/l) préservant la pureté et la noblesse de son origine.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement de huit ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or clair, mousse vive et fine.

AU NEZ

Nez fin et délicat, associant notes d'écorce d'agrumes et de fleurs blanches. À l'aération apparaissent des touches de poivre blanc et d'épices.

EN BOUCHE

Élégante, avec une texture crémeuse qui évolue sur des notes de mirabelle. Une finale qui dévoile une belle minéralité.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif. Pour accompagner les poissons et les crustacés : crevettes, homard, qu'ils soient pochés ou en sauce avec un beurre blanc. Servir de 6 à 8°C pour l'apéritif ou 9 à 11°C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Grand blanc peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une cave fraîche et sombre, elle gagera en plénitude.

www.philipponnat.com