



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## SUBLIME RÉSERVE SEC MILLÉSIMÉ 2002

*Gli aromi fruttati di uno Champagne millesimato dosato all'antica (30g/l)*



### *Una confidenza*

Complemento perfetto della trilogia dei vini millesimati della *Maison*, la *cuvée* Sublime Réserve è uno Champagne Blanc de Blancs dosato come secco (30 g/l) appositamente creato per la gastronomia.

### *La parola del Capocantiniere*

2002 : una bella vendemmia, un caldo uniforme che ha permesso di ottenere un'ottima maturità. Alla degustazione, Sublime Réserve rivela un naso espressivo su note di miele ed esotiche (acacia, litchis, ananas). In bocca : bella persistenza aromatica per questo vino ampio e fresco, rotondo e strutturato.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay. Prima torchiatura di *Premiers* e *Grands Crus* di Chardonnay.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Senza uso di legno e senza fermentazione malolattica per una parte dei vini, per preservare la freschezza naturale nel suo complesso, e migliorare il potenziale di conservazione. Dosaggio a 30 g/l per non mascherare il carattere del vino, né la sua piacevole acidità.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento da sei a otto anni per ottenere la caratteristica rotondità dei vecchi Chardonnay. L'acidità naturale resta presente e libera questo vino, ricco dal punto di vista aromatico, da ogni traccia di pesantezza.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Oro intenso, spuma fine e delicata.

#### AL NASO

Miele, zagara, frutti esotici.

#### IN BOCCA

Attacco franco e fresco, bel volume e bella lunghezza con note zuccherine di vaniglia, miele e ananas.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Per valorizzare i piatti di consistenza morbida e cremosa, il foie gras, le carni, i volatili preparati con frutta secca o fresca. Per esaltare la cucina orientale (salse agrodolci) e i dessert leggeri (crostate di frutta, torroncini...). Servire leggermente fresco (8-10 °C).

#### CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento ottimale in cantina, molto piacevole da degustare immediatamente. Si conserverà senza problemi per tre anni in una buona cantina (fresca e buia) ed evolverà poi verso una maggiore rotondità e aromi di miele.

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