



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RÉSERVE SEC MILLÉSIME 2005

Les arômes fruités d'un champagne millésimé dosé à l'ancienne



Une confiance

Complément parfait de la trilogie des vins millésimés de la Maison, la cuvée Sublime Réserve est un champagne Blanc de Blancs dosé en sec (30g/l) créé spécialement pour la gastronomie.

Le mot du Chef de Cave

Un millésime 2005 fait de contrastes : gel et sécheresse en hiver, pluie et chaleur pendant la maturation et une vendange chaude et particulièrement sèche.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay. Première presse de Premiers et Grands Crus de Chardonnay.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Sans usage du bois et sans fermentation malolactique pour une partie des vins afin de préserver la fraîcheur naturelle de l'ensemble et d'améliorer le potentiel de garde de la cuvée. Le dosage à 30 g/l permet de ne pas masquer le caractère du vin, ainsi que sa plaisante acidité.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement de six à huit ans en cave pour obtenir la rondeur caractéristique des vieux Chardonnays. L'acidité naturelle reste présente et évite à ce vin, d'une grande richesse aromatique, toute lourdeur.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or pâle. Des bulles abondantes, élégantes et fluides.

AU NEZ

Nez expressif de fruits jaunes : abricot, mangue, poire et pomme rainette. Dans un second temps se développent des notes de pain toasté et de miel.

EN BOUCHE

Attaque aérienne et équilibrée dans laquelle on retrouve les notes de miel floral, et d'autres de fruits blancs confits magnifiés par un caractère minéral. La bouche est complexe, longue, et avec une finale vanillée.

À TABLE

ACCORDS

Cette cuvée Blanc de Blancs met spécialement en valeur les plats onctueux : foie gras, viandes, volailles préparées aux fruits secs ou frais. Elle saura également exalter la cuisine orientale (sauces aigres-douces) et les desserts légers (tartes aux fruits, nougats). A servir légèrement frais, entre 8 et 10°C.

CONSERVATION

Après un vieillissement en cave optimal, le vin est très agréable à déguster immédiatement. Il se conservera sans dommage pendant trois ans dans les conditions d'une cave adéquate (fraîche et sombre) et évoluera ensuite vers encore plus de rondeur et d'arômes miellés.

www.philipponnat.com