



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

MAREUIL-SUR-AY MILLÉSIME 2006

L'espressione più precisa dei migliori terreni di Mareuil-sur-Ay in Pinot Nero puro



Una confidenza

Mareuil-sur-Ay fa parte di una trilogia di *cuvée* parcellari provenienti dal millesimo 2006. Nel cuore del villaggio, la *Maison* Philipponnat detiene un patrimonio unico. Le sue magnifiche cantine storiche del XVIII° secolo erano quelle dello Château de Mareuil.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% di Pinot Neri provenienti dal villaggio di Mareuil-sur-Ay e dai territori multicentenari della *Maison*. Prima torchiatura di uve raccolte nel cuore della Champagne, esclusivamente nei *Premiers Crus*. Per il millesimo 2006, gli appezzamenti assemblati sono quelli di Valofroy, Côtes, Montin, Carrière d'Athis e Croix Blanche.

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 (50%). Dosaggio "extra-brut" (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità senza nulla togliere al carattere del vino e alla sua purezza.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno sette anni nelle cantine della *Maison* a temperatura costante (12 °C) per ricavare la massima complessità e far risaltare gli aromi secondari e terziari del vino, segni di un invecchiamento prolungato su lieviti.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Veste di colore oro brillante. Bollicine fini e cremose, corona persistente.

AL NASO

Un naso espressivo, leggermente affumicato, che associa note di agrumi e lamponi. All'aerazione, gli aromi di nocciola sfumano verso accenti delicatamente speziati e pepati.

IN BOCCA

Ampia ed elegante, la bocca si esprime su belle note fruttate, con una lunga persistenza aromatica sostenuta da una struttura tannica ricca di souplesse. L'impressione generale è caratteristica del millesimo 2006: fruttata e delicata al tempo stesso, che offre una gradevole leggerezza in bocca.

A TAVOLA

ACCORDI

Creando un delicato abbinamento con conchiglie, crostacei e bisque, la *cuvée* Mareuil-sur-Ay esalta altrettanto bene le carni bianche, i formaggi a pasta morbida o la cacciagione di piuma. Servire fresco, a 8-9 °C per l'aperitivo o 9-11 °C per un pasto.

CONSERVAZIONE

Già invecchiata per diversi anni in cantina, questa *cuvée* si conserva e si evolve con nobiltà per una decina di anni ancora, nelle condizioni di una buona cantina, fresca e buia.

www.philipponnat.com