



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

MAREUIL-SUR-AY MILLÉSIME 2008

L'expression la plus précise des meilleures parcelles de Mareuil-sur-Ay en Pinot Noir pur



Une confiance

Mareuil-sur-Ay fait partie d'une trilogie de cuvées parcelaires, dont 2008 est son deuxième millésime après 2006. Les Parcelles sélectionnées font partie du Clos des Goisses ou leur sont contiguës. Seules 3 339 bouteilles ont été produites dans ce millésime.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs issus du village de Mareuil-sur-Ay et des terroirs multi-centenaires de la Maison. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, exclusivement des Premiers Crus. Pour le millésime 2008, les parcelles assemblées sont celles de Valofroy et Dessus des Goisses.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle des vins en cuve et vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois (44%). Dosage extra-brut (4,5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement d'au moins sept ans dans les caves de la Maison à température constante (12 °C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires du vin, marqués d'un vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe d'un or brillant. Bulles fines et crémeuses, cordon persistant.

AU NEZ

Nez très fruité avec des notes de fruits rouges, de pêche et d'agrumes. En s'aérant il dévoile des arômes de pâtisserie, d'amande et de citron confit.

EN BOUCHE

Pleine et gourmande, la bouche s'exprime sur de belles notes d'agrumes et de pomme verte, avec une finale longue et épicée sur des notes de poivre et de cumin.

À TABLE

ACCORDS

Créant un délicat mariage avec les coquillages, les crustacés et les sauces bisquées, la cuvée Mareuil-sur-Ay exalte aussi les viandes blanches, les fromages à pâte molle ou encore les gibiers à plume accompagnés d'airelles. Servir frais, autour de 8 à 9 °C à l'apéritif, et entre 10 et 12 °C au moment du repas.

CONSERVATION

Déjà vieillie plusieurs années en caves, la cuvée Mareuil-sur-Ay se conservera et évoluera noblement pendant une dizaine d'années au moins dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

www.philipponnat.com