



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LES CINTRES MILLÉSIME 2006

*L'expression la plus intense des parcelles centrales du Clos des Goisses*



### *Une Confidence*

Les Cintres fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles issues du millésime 2006. La cuvée provient des vignes les plus solaires au cœur de ce cru exceptionnel.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. 100% première presse de raisins provenant des parcelles centrales du Clos des Goisses, « Les Cintres » à Mareuil-sur-Ay.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée et sans fermentation malolactique. 100% des vins sont fermentés sous bois. 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 de plus de neuf 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 tertiaires du vin, marques d'un vieillissement prolongé sur lies.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe d'un or clair et brillant. Des bulles fines et crémeuses, un cordon persistant.

#### AU NEZ

Un nez expressif associant des notes de fruits rouges comme la framboise, aux notes de pain grillé et de miel.

#### EN BOUCHE

Ce millésime de nature souple présente des notes de fruits rouges et d'eau-de-vie de framboise, ainsi que des notes légèrement fumées. Après une attaque précise, la bouche est riche et pleine, structurée par des tanins souples et une belle fraîcheur finale, gage d'un vieillissement long et harmonieux.

### À TABLE

#### ACCORDS

D'un caractère aromatique exceptionnel, la cuvée se marie subtilement avec du homard, des langoustines ou des poissons iodés. Sa structure solide et sa longueur exaltent déjà les viandes blanches, et pourra même élégamment s'associer aux ragoûts et fromages avec quelques années de plus. 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 se conserve et évolue noblement pendant au moins cinq ans, voire plus, dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

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