



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LES CINTRES MILLÉSIME 2008

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



Une confiance

Les Cintres fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles, dont 2008 est le deuxième millésime après 2006. La cuvée provient des vignes pentues, les plus solaires et les plus anciennes (jusqu'à 70 ans) au cœur de ce cru exceptionnel. Tirage de 2 187 bouteilles.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Pinots Noirs. 100% première presse de raisins provenant des parcelles centrales du Clos des Goisses « Les Grands Cintres » et « Les Petits 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, marqués d'un vieillissement prolongé sur lies en bouteille.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

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

AU NEZ

Nez puissant et élégant associant des notes de chocolat blanc et des arômes grillés, fumés et de tabac blond.

EN BOUCHE

Sa belle attaque est minérale et fraîche. On retrouve les notes fumées avec une longueur en bouche exceptionnelle.

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 Les Cintres se conservera et évoluera noblement pendant au moins quinze ans, dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

www.philipponnat.com