



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ

La démonstration limpide qu'une grande cuvée peut s'apprécier sans fard



Une confiance

Philipponnat fut la première Maison à indiquer sur ses flacons l'année dominante entrant dans la composition de chacune de ses cuvées, son dosage (ici, « non dosé ») et sa date de dégorgement.

Le mot du Chef de Cave

Cette cuvée révèle toutes les qualités organoleptiques du vin de base grâce à l'absence totale de sucre et offre une subtile alliance entre précision aromatique (notes citronnées, zeste d'orange), minéralité et vinosité. Une expression éclatante et authentique du style Philipponnat.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

65% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay, 5% de Pinot Meunier. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, majorité de Grands et Premiers Crus. 20 à 30% de vins de réserve gérés en solera et élevés sous bois pour incorporer de vieux vins sans perdre la fraîcheur.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle et élevage en fûts des vins de réserve pour permettre aux arômes de gagner en complexité. Aucun dosage (0 g/l) pour ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement sur lies dans les caves de la Maison à température constante de 12°C durant trois ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe couleur or pâle. Mousse fine et persistante.

AU NEZ

Nez de fleur de tilleul, de fleur de vigne et d'aubépine.

EN BOUCHE

Attaque droite et pure, avec des notes d'agrumes et une belle vivacité sans agressivité. Finale longue et limpide sur des notes de pain chaud et de pomme fraîche.

À TABLE

ACCORDS

Pour un apéritif plein de fraîcheur, servi frais mais non glacé (8°C). Pour sublimer les poissons crus et les fruits de mer. Pour magnifier la cuisine japonaise.

CONSERVATION

Royale Réserve Non Dosé exprime toute sa vivacité dans les 6 à 18 mois suivant son dégorgement. Un vin également apte à vieillir plusieurs années.

www.philipponnat.com