



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE ROSÉ

L'intensità, la freschezza e l'eleganza dello Champagne rosato, nel rispetto dello stile Philipponnat



Una confidenza

Il vino rosso di Champagne che rientra nell'elaborazione della cuvée Royale Réserve Rosé viene elaborato a partire dalle uve raccolte nei territori di Mareuil-sur-Ay, un cru storico della famiglia Philipponnat, e villaggio in cui oggi è stabilita la Maison.

La parola del Capocantiniere

Questa cuvée è caratterizzata dal suo bouquet delicato, in cui le note fruttate si rivelano complesse. L'attacco in bocca è preciso e le note di frutta valorizzano gli accenti speziati.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

75% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve nel cuore della Champagne, essenzialmente Grands e Premiers Crus. Vini di riserva (dal 25 al 30% dell'assemblaggio) gestiti in solera e affinati in legno per incorporare i vini vecchi senza nulla perdere di freschezza.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica e passaggio di parte dei vini in botti, per permettere agli aromi di acquistare una maggiore complessità. Il vino rosso tranquillo di Pinot Nero di Mareuil-sur-Ay e Riceys viene ottenuto mediante macerazione e incorporato per il 7 - 8%, per ottenere un rosato dal colore delicato, dal gusto fruttato e deciso. Dosaggio "brut" moderato (9 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza, fruttato e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento sui lieviti nelle cantine della Maison, a una temperatura costante di 12°C per tre anni, ossia molto di più del minimo legale di quindici mesi.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Veste rosa salmone, tendente a riflessi ramati. Spuma fine, cremosa e persistente.

AL NASO

Primo naso di frutti rossi, con note di ciliegia e fragoline di bosco. In un secondo tempo, compaiono note di agrumi e scorza di pompelmo.

IN BOCCA

Attacco elegante e puro. Bocca piena e ampia, sostenuta da una buona acidità e una leggera astringenza che fa risaltare il frutto.

A TAVOLA

ACCORDI

Come aperitivo, servito fresco ma non ghiacciato (9 °C). Per sublimare i pesci e la carne affumicata (prosciutto, bacon) o le carni bianche (vitello, agnello). Per magnificare i dessert a base di bacche rosse, servite da sole o in macedonia.

CONSERVAZIONE

Da apprezzare pienamente quando la sua giovinezza ne esalta tutto il fruttato. La qualità dell'assemblaggio della cuvée Royale Réserve Rosé le permette di invecchiare nobilmente.

www.philipponnat.com