



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

RÉSERVE MILLÉSIMÉE 2003

Un ambizioso assemblaggio, costruito attorno ai grandi territori di Pinot Nero di Ay e Mareuil-sur-Ay



Una confidenza

La *cuvée* Réserve Millésimée ha il carattere affermato di un Blanc de Noirs, segnato dai territori della zona sud della Montagne de Reims. Diventerà, del resto, un Blanc de Noirs al 100%...

La parola del Capocantiniere

Il millesimo 2003 è «atipico»: annata degli estremi, con gelate disastrose in aprile e una canicola memorabile in estate, che ha anticipato le date della vendemmia. La *cuvée* Réserve Millésimée 2003 sfoggia le caratteristiche di questa annata, con un naso espressivo di frutti secchi e note di brioche. In bocca potenza, lunghezza e freschezza si fondono in una straordinaria vinosità.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Prima torchiatura esclusivamente di *Premiers e Grands Crus*. Circa 70% di Pinot Nero della Montagne de Reims e dei nostri vigneti di Mareuil-sur-Ay. 30% di Chardonnay della Côte des Blancs.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Dosaggio "extra-brut" (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno sei-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Oro giallo brillante, spuma delicata.

AL NASO

Naso molto espressivo, con note dolci di pesca e caramello al latte.

IN BOCCA

Bocca golosa di frutti maturi. Bella freschezza, con una certa intensità. Nota fruttata, finale leggermente speziato.

A TAVOLA

ACCORDI

Pesce al burro e, ancora meglio, volatili e selvaggina. Per magnificare terrine e foie gras. Servire fresco, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e 10-12 °C al momento dei pasti.

CONSERVAZIONE

Dopo lunghi anni trascorsi in cantina, la *cuvée* Réserve Millésimée può essere conservata per almeno cinque anni, o anche più a lungo, nelle condizioni ideali di una cantina fresca e buia.

www.philipponnat.com