



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

RÉSERVE MILLÉSIMÉE 2005

Un ambizioso assemblaggio, costruito attorno a 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

Un millesimo 2005 fatto di contrasti : gelo e siccità d'inverno, pioggia e caldo durante la maturazione e una vendemmia calda e particolarmente secca. Una magnifica sorpresa per questo vino, che si rivela potente e intenso, di grande generosità.

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 vasca 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

Abito di colore oro intenso e brillante. Bollicine vivaci e collare persistente.

AL NASO

Aromi fini ed eleganti di frutta matura in composta, e note esotiche di frutti tropicali, pan di spezie, creano un insieme complesso ma preciso.

IN BOCCA

Un attacco franco e intenso, una bella consistenza rotonda con un'intensità aromatica pronunciata, sostenuta dalla freschezza ed equilibrata dall'acidità. Questo vino generoso offre una persistenza in bocca particolarmente lunga, con un finale di frutti esotici e spezie leggermente affumicate.

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 come aperitivo e 10-12 °C al momento dei pasti.

CONSERVAZIONE

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

www.philipponnat.com