



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC MILLÉSIMÉ 2005

L'assemblaggio dei migliori territori di gesso di Chardonnay della Champagne



Una confidenza

La *cuvée* Grand Blanc, assemblata esclusivamente a partire dal vitigno Chardonnay, è un'eccezione nella gamma dei vini Philipponnat, tradizionalmente fedele al Pinot Nero. Un'occasione unica di scoprire una declinazione dello stile della *Maison* nelle vesti di un grande vino Blanc de Blancs a basso dosaggio.

La parola del Capocantiniere

Millesimo caldo e asciutto, fatto di netti contrasti lungo tutta l'annata: gelo e siccità in inverno, più pioggia e caldo durante il periodo vegetativo, il tutto accompagnato da una nuvolosità superiore alla norma, che ha limitato il soleggiamento. Alla degustazione, Grand Blanc 2005 rivela un naso elegante e delicato, che associa note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, per poi aprirsi verso aromi di frutti secchi e di brioche. Finale persistente, minerale, unito alla vinosità tipica dello stile Philipponnat. Un eccellente potenziale d'invecchiamento per questo millesimo.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs e dal Clos des Goisses. Prima torchiatura esclusivamente di *Premiers* e *Grands Crus*.

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. Vino elegante, che mantiene l'equilibrio tra la freschezza, gli aromi floreali e la vinosità. Dosaggio "extra-brut" (4,25 g/l) che preserva la purezza e la nobiltà della sua origine.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno cinque-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 chiaro, spuma vivace e fine.

AL NASO

Grande finezza. Naso delicato che associa note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca. All'aerazione compaiono note di nocciola e brioche.

IN BOCCA

Ampia e opulenta, dalla consistenza fine, ben "legata".

A TAVOLA

ACCORDI

Ideale come aperitivo. Per accompagnare i pesci e i crostacei: gamberetti, aragosta, che siano bolliti o in salsa con burro bianco. Servire a 6-8 °C per l'aperitivo o 9-11 °C per un pasto.

CONSERVAZIONE

La *cuvée* Grand Blanc può essere conservata per almeno cinque anni. Nelle condizioni di una buona cantina, fresca e buia, questa *cuvée* acquisterà maggiore pienezza.

www.philipponnat.com