



# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC MILLÉSIMÉ 2006

*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*

Dopo il gelo invernale e un'estate atipica, i timori sono risultati infondati: la natura si è dimostrata generosa offrendo una vendemmia di qualità (dal 12 al 30 settembre). Alla degustazione, Grand Blanc 2006 rivela un naso elegante e tenero, che associa note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca. Attacco femminile e fluido che si apre su una bocca ricca e ampia. Un retrobocca di grande eleganza, persistente, minerale, sposato 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

Veste di colore 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 ed 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](http://www.philipponnat.com)