



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC EXTRA BRUT 2008

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

2008 : millesimo segnato dalla pioggia e dal freddo. Questa vendemmia ha prodotto, nonostante tutto, vini di ottima concentrazione grazie a un providenziale clima settembrino, caldo e soleggiato.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs, da Cru di Trépail 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 otto 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, bollicina elegante e fine.

AL NASO

Naso fine e delicato che associa note di scorza d'agrumi e fiori bianchi. Con il tempo si rivela e lascia apparire note di pepe bianco e di spezie.

IN BOCCA

Elegante e cremosa la bocca rispecchia il naso e ne ripropone la freschezza e la mineralità con delle note di prugna Mirabelle.

A TAVOLA

ACCORDI

Ideale come aperitivo. Per accompagnare i frutti di mare, e più particolarmente le conchiglie. 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