



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2009

*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*

2009: annata molto contrastata conclusasi in bellezza! Dopo un inverno rigido e una primavera burrascosa, un clima mite e umido ha favorito la peronospora. Fortunatamente, cinque settimane di tempo caldo e secco prima della vendemmia hanno consentito alle uve di raggiungere uno stato sanitario eccezionale. Il millesimo è molto fruttato e di acidità moderata. Il soleggiamento dell'anno è stato superiore a quello del 2008, quasi come quello del 2002. Le vendemmie si sono svolte dal 13 al 18 settembre.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des blancs. 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 da sette a nove 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 oro chiaro, spuma fine e abbondante.

#### AL NASO

Naso espressivo ed elegante, che combina note di frutti con nocciolo (mirabella) e frutti esotici.

#### IN BOCCA

Elegante, di texture cremosa, rivela aromi esotici prolungandosi in un finale morbido.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Ideale come aperitivo. Per accompagnare pesce e crostacei: gamberetti, aragosta, sia bolliti che 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)