



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2010

L'assemblage des meilleurs terroirs de craie de Chardonnay de la Champagne



Une confiance

La cuvée Grand Blanc, assemblée exclusivement à partir du cépage Chardonnay, est une exception dans la gamme des vins Philipponnat, qui a fait du Pinot Noir sa signature. Une occasion unique de découvrir une déclinaison du style de la Maison sous la forme d'un grand vin blanc de blancs modérément dosé.

Le mot du Chef de Cave

2010 : une année contrastée avec un début de maturation prometteur. Puis, mi-août, les pluies diluviennes obligent à un tri rigoureux pour obtenir une vendange de qualité avec un potentiel aromatique et gustatif préservé. Chez Philipponnat, la vendange s'est déroulée du 15 au 28 septembre. La vinification partielle sans fermentation malolactique et sous-bois a permis de maintenir la fraîcheur et d'apporter de la structure, afin d'équilibrer le fruit et la vinosité, et de garder une belle minéralité.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des Blancs et du village de Verzy. Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous-bois. Vin élégant, maintenant un équilibre entre fraîcheur, arômes floraux et vinosité. Dosage extra-brut (4,25 g/l) préservant la pureté et la noblesse de son origine.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement de sept à neuf ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe dorée et fine colonne de bulles.

AU NEZ

Nez délicat associant arômes de miel d'acacia, d'amande fraîche. À l'aération apparaissent des notes d'eau-de-vie d'abricot.

EN BOUCHE

Généreuse et crémeuse avec des notes délicates de pêche et de vanille. La finale est minérale et conserve une très belle fraîcheur.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif. Pour accompagner les poissons et les crustacés : crevettes, homard, qu'ils soient pochés ou en sauce avec un beurre blanc. Servir de 6 à 8°C pour l'apéritif ou 9 à 11°C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Grand Blanc peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre, elle gagnera en plénitude.

www.philipponnat.com