



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2011

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

Già dal 25 Novembre, l'inverno comincia sotto la neve. Il freddo si installa e l'inverno sarà rigido e piuttosto secco fino a fine gennaio. Segue una primavera precoce e calda che favorisce la progressione rapida della vegetazione. A partire da fine maggio, il tempo è contrastato da un'alternarsi di piogge, temperature fresche e forti ondate di calore: una minaccia per la salute dei grappoli. La vendemmia delle vigne giovani inizia il 24 Agosto e quella del Pinot Noirs del Clos des Goisses il giorno dopo: sarà la vendemmia più precoce della Maison Philipponnat et della Champagne. La riuscita di questa annata sarà dovuta senza dubbio al controllo della resa (per raggiungere delle belle maturità) e alla precisione della viticoltura e del raccolto. Il millesimato 2011 si esprime con uno stile fine ed elegante anziché ricco e potente.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs e del villaggio di Trépail. 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

Oro chiaro con riflessi verdi, effervescenza fine e attiva.

AL NASO

Naso elegante che associa aromi di fiori bianchi di biancospino e sambuco a delle note d'agrumi.

IN BOCCA

Elegante, con note agrumate, di Yuzu e di limone. La finale è fresca con note di menta e crema acida. Grand Blanc 2011 è l'espressione classica di una cuvée Blanc de Blancs.

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