



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RÉSERVE 2002

Les arômes fruités d'un champagne millésimé dosé à l'ancienne (30g/l)



L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay. Première presse de Premiers et Grands Crus de Chardonnay.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Sans usage du bois et sans fermentation malolactique pour une partie des vins, pour préserver la fraîcheur naturelle d'ensemble et améliorer le potentiel de garde. Dosage à 30 g/l afin de ne pas masquer le caractère du vin, ni sa plaisante acidité.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement de six à huit ans pour obtenir la rondeur caractéristique des vieux Chardonnays. L'acidité naturelle reste présente évitant toute lourdeur dans ce vin aromatiquement riche.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or soutenu, mousse fine et délicate.

AU NEZ

Miel, fleur d'oranger, fruits exotiques.

EN BOUCHE

Attaque franche et fraîche, bon volume et belle longueur avec des notes sucrées, de vanille, de miel et d'ananas.

À TABLE

ACCORDS

Pour mettre en valeur les plats onctueux, foie gras, viandes, volailles préparées aux fruits secs ou frais. Pour exalter la cuisine orientale (sauces aigres-douces) et les desserts légers (tartes aux fruits, nougats...). Servir légèrement frais (8° à 10°C).

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en cave, très agréable à déguster immédiatement. Se conservera sans dommage trois ans en cave adéquate (fraîche et sombre) et évoluera ensuite vers encore plus de rondeur et d'arômes miellés.

Une confiance

Complément parfait de la trilogie des vins millésimés de la Maison, la cuvée Sublime Réserve est un champagne blanc de blancs dosé en sec (30g/l) qui a été créé spécialement pour la gastronomie.

Le mot du Chef de Cave

2002 : une belle vendange, uniformément chaude permettant d'obtenir une très bonne maturité. À la dégustation, Sublime Réserve révèle un nez expressif sur des notes miellées et exotiques (acacias, litchi, ananas). En bouche : belle persistance aromatique pour ce vin épanoui et frais présentant rondeur et structure.

www.philipponnat.com