



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RÉSERVE SEC MILLÉSIMÉ 2005

Gli aromi fruttati di uno Champagne millesimato dosato all'antica



Una confidenza

Complemento perfetto della trilogia dei vini millesimati della *Maison*, la *cuvée* Sublime Réserve è uno Champagne Blanc de Blancs dosato come secco (30 g/l) appositamente creato per la gastronomia.

La parola del Capocantiniere

Un millesimo 2005 fatto di contrasti : gelo e siccità d'inverno, pioggia e caldo durante la maturazione e una vendemmia calda e particolarmente secca.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay. Prima torchiatura di *Premiers* e *Grands Crus* di Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Senza uso di legno e senza fermentazione malolattica per una parte dei vini, per preservare la freschezza naturale nel suo complesso, e migliorare il potenziale di conservazione. Dosaggio a 30 g/l per non mascherare il carattere del vino, né la sua piacevole acidità.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di sei anni in cantina per ottenere la caratteristica rotondità dei vecchi Chardonnay. L'acidità naturale resta presente e libera questo vino, ricco dal punto di vista aromatico, da ogni traccia di pesantezza.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Veste color oro pallido. Perlage abbondante, generoso e fluido.

AL NASO

Naso espressivo di frutti gialli: albicocca, mango, pera e mela renetta. In un secondo tempo si sviluppano note di pane abbrustolito e miele.

IN BOCCA

Attacco aereo ed equilibrato in cui si ritrovano le note di miele di fiori miste ad altre, di frutti bianchi canditi magnificati da un carattere minerale. La bocca è complessa, lunga e con un finale vanigliato.

A TAVOLA

ACCORDI

Questa *cuvée* Blanc de Blancs mette particolarmente in risalto le pietanze di consistenza morbida e cremosa: foie gras, carni, volatili preparati con frutta fresca o secca. Saprà anche esaltare la cucina orientale (salse agrodolci) e i dessert leggeri (crostate di frutta, torroncini...). Da servire leggermente fresco, tra gli 8 e i 10 °C.

CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento ottimale in cantina, il vino è molto piacevole da degustare immediatamente. Si conserverà senza problemi per tre anni nelle condizioni di una buona cantina (fresca e buia) ed evolverà poi verso una maggiore rotondità e aromi di miele.

www.philipponnat.com