



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RÉSERVE 2008

Gli aromi fruttati di uno Champagne millesimato dosato all'antica



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

Giallo dorato, spuma fine e delicata

AL NASO

Miele, fiori d'arancia, arancia e mandarino canditi.

IN BOCCA

La bocca è gustosa e con una bella freschezza, ampio e persistente con delle note dolci di vaniglia, arancia rossa e scorza di limone.

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.

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

2008 un'annata caratterizzata da un'estate piuttosto fresca. Questa vendemmia ha tuttavia prodotto dei vini eccezionali con una bella concentrazione, grazie ad un piccolo aiuto climatico del mese di Settembre, soleggiato e caldo.

www.philipponnat.com