



PHILIPPNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ MILLÉSIME 2007

Un grande Champagne che mette in risalto il carattere fruttato e speziato del territorio di Ay



Una confidenza

L'antica incisione riconoscibile sull'etichetta delle Cuvées 1522 e 1522 Rosé rappresenta il villaggio di Ay nel XVII° secolo, città della quale i Philipponnat furono varie volte i Maires Royaux, e culla della famiglia Philipponnat.

La parola del Capocantiniere

Il 2007 è un millesimo eccezionale, posto sotto il segno della precocità grazie a un inverno particolarmente mite e una primavera calda. Le vendemmie sono iniziate a fine agosto sotto un sole estivo, con grappoli generosi e di bella qualità. Un millesimo caratterizzato da un magnifico potenziale d'invecchiamento.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Circa il 70% di Pinot Nero del nostro vigneto "Le Léon" di Ay e il 30% di Chardonnay del Mesnil-sur-Oger, ai quali è stato aggiunto 8,5% di Pinot Nero vinificato in rosso, proveniente dai nostri vigneti di Mareuil-sur-Ay.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in legno di una parte del vino (circa il 50%), senza fermentazione malolattica con l'obiettivo di preservare tutta la sua freschezza e permettergli acquistare una maggiore complessità. Colore rosa ottenuto dall'aggiunta, all'assemblaggio originario, di un vino di Pinot Nero tranquillo tradizionalmente proveniente dal Clos des Goisses. Ampia ed acidula al tempo stesso, questa cuvee si presta a meraviglia a un dosaggio basso: come "extra-brut", con solo 4,25 g di zucchero/litro, ossia un terzo del dosaggio "brut" classico della Champagne.

INVECCHIAMENTO

Affinamento su fecce di otto anni che, pur offrendo sempre l'imprescindibile grande freschezza di un rosato, rivela già i suoi benefici.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Un abito di colore rosa dai riflessi ramati. Bollicine fini e vivaci.

AL NASO

Un naso speziato con punte di peperoncino di Espelette, a cui si associano note di acquavite di Kirsch e aromi di frutti con nocciolo.

IN BOCCA

Una bocca carnosa, segnata da aromi di pesca, fragole allo sciroppo e crema. Una bella freschezza finale, tipica del millesimo.

A TAVOLA

ACCORDI

Sublima l'agnello cotto a bassa temperatura come pure i frutti di mare, e particolarmente i crostacei, grazie al suo carattere minerale e fruttato. Accompagna perfettamente le fragole e i lamponi al dessert.

CONSERVAZIONE

Dopo un invecchiamento nelle cantina della Maison, la Cuvée 1522 si conserva per almeno dieci anni nel fresco e la penombra, continuando ad acquistare rotondità ed ampiezza. Servire fresco ma non troppo freddo, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e a 10-12 °C al momento dei pasti.

www.philipponnat.com