



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LES CINTRES MILLÉSIME 2006

*L'espressione più intensa dei vigneti centrali del Clos des Goisses*



### *Una confidenza*

La cuvée Les Cintres fa parte di una trilogia di cuvée parcellari proveniente dal millesimo 2006. La cuvée proviene dalle vigne più soleggiate di questo eccezionale "cru".

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGIO

70% di Pinot Neri e 30% di Chardonnay. 100% prima pressione delle uve provenienti dai vigneti centrali del Clos des Goisses « Les Cintres » a Mareuil-sur-Ay.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale che evita l'ossidazione prematura e senza fermentazione malolattica. Il 100% dei vini sono fermentati in legno. Dosaggio "extra-brut" (4,5 g/l) per mantenere l'equilibrio tra la freschezza e la vinosità senza nulla togliere al carattere del vino e alla sua purezza.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno nove anni nelle cantine della Maison a temperatura costante (12 °C) per ottenere la massima complessità e fare risaltare gli aromi secondari e terziari del vino, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Veste oro chiaro e brillane. Bollicine fini e cremose, anello persistente.

#### AL NASO

Naso espressivo, composto da note di frutti rossi come il lampone e note di pane tostato e miele.

#### IN BOCCA

Questo millesimo, di natura morbida, rivela note di frutti rossi e acquavite di lampone, con sfumature leggermente affumicate. Dopo un attacco preciso, la bocca è ricca e piena, strutturata da tannini morbidi e da una bella freschezza finale, risultato di un lungo e armonioso invecchiamento.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Questa cuvée, con il suo eccezionale carattere aromatico, si sposa squisitamente con l'aragosta, gli scampi o il pesce iodato. La struttura solida e la persistenza esaltano già le carni bianche, e potranno anche associarsi a ragù e formaggi, con qualche anno in più. Servire freddo, ma non troppo, a 8-9 °C per aperitivo o 10-12 °C per un pasto.

#### CONSERVAZIONE

La cuvée si conserva ed evolve nobilmente per almeno cinque anni, se non di più, nelle condizioni di una cantina fresca e buia.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)