



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LES CINTRES MILLÉSIME 2009

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, il 2009 è la terza annata dopo 2006 e 2008. Le uve provengono dalle viti più soleggiate, con un'ottima pendenza e più anziane (fino a 70 anni) situate nel cuore del vigneto Clos des Goisses.

Nel 2009 sono state prodotte 2 461 bottiglie.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Pinot Nero. 100% prima spremitura 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

Oro pallido. Bollicine molto fini e cremose.

AL NASO

Un naso molto speziato che associa note di muschio, noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero.

IN BOCCA

Minerale e fresca, con note di pesca bianca matura e frutti rossi, ribes rosso. La finale è complessa e intensa e finisce con delle note di cereali e malto grigliato.

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