



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LA RÉMISSONNE 2009

*L'expression la plus précise de l'une des meilleures parcelles de Mareuil-sur-Ay, en Pinot Noir pur*



### *Une confiance*

La Rémissonne fait partie d'une trilogie de cuvées parcelles, dont 2009 est le 3<sup>ème</sup> millésime après 2006 et 2008. La parcelle est contiguë au Clos des Goisses. Seules 2 590 bouteilles ont été produites dans ce millésime.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir issu de notre parcelle « La Rémissonne » à Mareuil-sur-Ay, terroir multi-centenaire de la Maison. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, exclusivement des Premiers Crus.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Vinification sans fermentation malolactique, 100% des vins sont élaborés sous bois. Dosage extra-brut (4,5 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et vinosité et ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillessement de sept à neuf ans dans les caves de la Maison à température constante (12 °C) afin d'obtenir la plus grande complexité et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires du vin, marqués d'un vieillissement prolongé sur lies.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Or pâle. Bulles fines et crémeuses, cordon persistant.

#### AU NEZ

Des notes d'eau-de-vie de framboise et de fleur d'amandier.

#### EN BOUCHE

Pleine et gourmande, la bouche s'exprime sur de belles notes de framboise, de violette, de vanille et d'éclats de fève de cacao, avec une finale riche et longue.

### À TABLE

#### ACCORDS

La cuvée La Rémissonne exalte les pâtés de gibiers et foie gras en croûte. Servir frais, autour de 8 à 9 °C à l'apéritif, et entre 10 et 12 °C au moment du repas.

#### CONSERVATION

Déjà vieillie de longues années en caves, la cuvée La Rémissonne se conservera et évoluera noblement pendant une dizaine d'années au moins dans les conditions d'une cave fraîche et sombre.

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