



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LA RÉMISSONNE 2009

L'espressione più precisa di uno dei migliori terreni di Mareuil-sur-Ay in Pinot Nero puro



Una confidenza

La Rémissionne fa parte di una trilogia di cuvées Parcellari, il 2009 è la terza annata dopo il 2008. Il terreno è confinante con il Clos des Goisses. Ne sono state prodotte solamente 2.590 bottiglie.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Pinot Noir proveniente dal nostro appezzamento «La Rémissionne» a Mareuil-sur-Ay, territorio pluricentenario della Maison. Prima pressa di uve provenienti dal cuore della Champagne, esclusivamente Premiers Crus.

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 da sette a 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 su lieviti.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Giallo dorato, spuma fine e delicata.

AL NASO

Note di acquavite di lampone e fiore di mandorlo.

IN BOCCA

La bocca, piena e golosa, si esprime su belle note di lampone, viola, vaniglia e scaglie di fave di cacao, con un finale ricco e lungo.

A TAVOLA

ACCORDI

La cuvée La Rémissionne esalta i pâté di selvaggina e foie gras in crosta. Servire fresco, a 8-9 °C per l'aperitivo o 9-11 °C per un pasto.

CONSERVAZIONE

Già invecchiata per diversi anni in cantina, questa cuvée si conserva e si ed evolve nobilmente per ancora una decina di anni ancora, nelle condizioni di una cantina, fresca e buia.

www.philipponnat.com