



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC EXTRA-BRUT 2010

L'assemblaggio dei migliori territori di gesso di Chardonnay della Champagne



Una confidenza

La cuvée Grand Blanc, assemblata esclusivamente a partire dal vitigno Chardonnay, è un'eccezione nella gamma dei vini Philipponnat, tradizionalmente fedele al Pinot Nero. Un'occasione unica di scoprire una declinazione dello stile della Maison nelle vesti di un grande vino Blanc de Blancs a basso dosaggio.

La parola del Capocantiniere

2010 : un'annata piena di contrasti con un inizio di maturazione promettente. Le piogge torrenziali hanno costretto la Maison a una rigorosa selezione per ottenere un raccolto di qualità che garantisca il potenziale aromatico e gustativo. Da Philipponnat le vendemmie si sono svolte dal 15 al 28 settembre. La vinificazione senza fermentazione malolattica e in legno ha permesso di mantenere la freschezza e conferire la struttura.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay proveniente dalla Côte des Blancs de del villaggio di Verzy. Prima torchiatura esclusivamente di Premiers e Grands Crus.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Vino elegante, che mantiene l'equilibrio tra la freschezza, gli aromi floreali e la vinosità. Dosaggio "extra-brut" (4,25 g/l) che preserva la purezza e la nobiltà della sua origine.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento da sette a nove anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Dorato e con una fine colonna di bollicine

AL NASO

Naso delicato che associa note di miele di acacia e mandorla fresca. Con l'aereazione appaiono note di distillato d'albicocca.

IN BOCCA

Generosa e cremosa con delle note delicate di pesca e vaniglia. La finale è minerale e conserva una bellissima freschezza.

A TAVOLA

ACCORDI

Ideale come aperitivo. Per accompagnare pesce e crostacei: gamberetti, aragosta, sia bolliti che in salsa con burro bianco. Servire a 6-8 °C per l'aperitivo o 9-11 °C per un pasto.

CONSERVAZIONE

La cuvée Grand Blanc può essere conservata per almeno cinque anni. Nelle condizioni di una buona cantina, fresca e buia, questa cuvée acquisterà maggiore pienezza.

www.philipponnat.com