



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC 2006

L'assemblage des meilleurs terroirs de craie de Chardonnay de la Champagne



Une confiance

La cuvée Grand Blanc, assemblée exclusivement à partir du cépage Chardonnay, est une exception dans la gamme des vins Philipponnat, qui a fait du Pinot Noir sa signature. Une occasion unique de découvrir une déclinaison du style de la Maison sous la forme d'un grand vin Blanc de Blancs modérément dosé.

Le mot du Chef de Cave

Après le gel hivernal et un été atypique, les craintes se sont montrées non fondées, la nature se montrant généreuse et offrant une vendange de qualité (du 12 au 30 septembre). À la dégustation, Grand Blanc 2006 révèle un nez élégant et tendre, associant notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Attaque féminine et fluide ouvrant sur une bouche riche, ample. La fin de bouche tout en élégance est persistante, minérale, mariée à la vinosité propre au style Philipponnat. Un excellent potentiel de garde pour ce millésime.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des Blancs et du Clos des Goisses. Première presse exclusivement de Premiers et Grands Crus.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle pour les vins en cuve, vinification sans malolactique des vins élaborés sous bois. Vin élégant, maintenant un équilibre entre fraîcheur, arômes floraux et vinosité. Dosage extra-brut (4,25 g/l) préservant la pureté et la noblesse de son origine.

VIEILLISSEMENT

Vieillessement d'au moins cinq à sept ans afin d'obtenir la plus grande complexité du vin et de faire ressortir les arômes secondaires et tertiaires, marques du vieillissement prolongé sur lies.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Robe or clair, mousse vive et fine.

AU NEZ

Grande finesse. Nez délicat associant notes de fleurs blanches et fruits à chair blanche. À l'aération apparaissent des notes de noisette et de brioche.

EN BOUCHE

Ample et opulente à la texture fine, fondue.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif. Pour accompagner les poissons et les crustacés : crevettes, homard, qu'ils soient pochés ou en sauce avec un beurre blanc. Servir de 6 à 8°C pour l'apéritif ou 9 à 11°C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Grand Blanc peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'un bon cellier, frais et sombre, elle gagnera en plénitude.

www.philipponnat.com