



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RÉSERVE 2008

Les arômes fruités d'un champagne millésimé dosé à l'ancienne (30g/l)



Une confiance

Complément parfait de la trilogie des vins millésimés de la Maison, la cuvée Sublime Réserve est un champagne Blanc de Blancs dosé en sec (30g/l) qui a été créé spécialement pour la gastronomie.

Le mot du Chef de Cave

2008 : millésime marqué par la pluie et le froid. Cette vendange a pourtant produit des vins avec une très belle concentration, grâce au coup de pouce climatique du mois de septembre, chaud et ensoleillé, aboutissant à un équilibre exceptionnel à la fois très complet aromatiquement, et très élégant.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay. Première presse de Premiers et Grands Crus de Chardonnay.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle évitant toute oxydation prématurée. Sans usage du bois et sans fermentation malolactique pour une partie des vins, pour préserver la fraîcheur naturelle d'ensemble et améliorer le potentiel de garde. Dosage à 30 g/l afin de ne pas masquer le caractère du vin, ni sa plaisante acidité.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement de six à huit ans pour obtenir la rondeur caractéristique des vieux Chardonnay. L'acidité naturelle reste présente évitant toute lourdeur dans ce vin aromatiquement riche.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

Or soutenu, mousse fine et délicate.

AU NEZ

Miel, fleur d'oranger, orange et mandarine confite.

EN BOUCHE

Attaque franche et fraîche, bon volume et belle longueur avec des notes sucrées, de vanille, de citron et d'orange.

À TABLE

ACCORDS

Pour mettre en valeur les plats onctueux, foie gras, viandes, volailles préparées aux fruits secs ou frais. Pour exalter la cuisine orientale (sauces aigres-douces) et les desserts légers (tartes aux fruits, nougats...). Servir légèrement frais (8° à 10°C).

CONSERVATION

Après un vieillissement optimal en cave, très agréable à déguster immédiatement. Se conservera sans dommage trois ans en cave adéquate (fraîche et sombre) et évoluera ensuite vers encore plus de rondeur et d'arômes miellés.

www.philipponnat.com