



# PHILIPPONNAT

## CHAMPAGNE



### ASSEMBLAGE

*68% de Pinot Noir, dont rouge  
et rosé de saignée : 4.65%*

*30% de Chardonnay, 2% de Pinot Meunier*

*Vendange : 2021*

*Vendanges antérieures élevées sous bois : 53%  
Première presse de raisins du cœur de la Champagne,  
dont une majorité de Grands et Premiers Crus.*

## ROSÉ

L'intensité, la fraîcheur et l'élégance du Champagne rosé, dans *le respect du style* Philipponnat

### UNE CONFIDENCE

La cuvée Rosé est un équilibre de couleur et de fruit, tout en fraîcheur.

Ce rosé d'assemblage est issu des mêmes éléments qui composent les cuvées de Réserve Perpétuelle. S'y ajoute une petite proportion de vin de Champagne rouge le plus mûr possible, tiré de nos meilleurs vignobles.

Ce dernier est concentré par saignée et gagne en intensité sans se charger de tannins ni de caractères végétaux, mais au contraire s'enrichit en arômes de fruits rouges et noirs. Les Pinot Noir, comme la fraction minoritaire de Chardonnay, sont majoritairement des Premiers et Grands Crus, en première presse. Les vins de réserve restent élevés sous bois en Réserve Perpétuelle et comprennent eux aussi une fraction de la Réserve Essentielle, plus longuement vieillie.

### ÉLABORATION

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve et sous bois (13.8%) évitant toute oxydation prématurée. 25% des vins de la vendange 2021 sont sans fermentation malolactique.

Le vin rouge tranquille et le rosé de saignée de Pinot Noir de Mareuil-sur-Ay et Les Riceys sont obtenus par macération et incorporés à hauteur de 7 à 8% pour obtenir un rosé délicatement coloré, au goût fruité bien affirmé. Dosage brut modéré (9 g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité, sans masquer le caractère du vin ni sa pureté.

#### VEILLISSEMENT

Vieillessement sur lies dans les caves de la Maison à température constante de 12°C durant trois à quatre ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

### DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe rose saumon, évoluant vers des reflets cuivrés. Mousse fine, crémeuse et persistante.

#### AU NEZ

Premier nez de fruits rouges, avec des notes de cerises et de fraises des bois. Avec le temps apparaissent des notes d'agrumes et d'écorces de pamplemousse.

#### EN BOUCHE

Attaque élégante et pure. Bouche pleine et ample, portée par une bonne acidité et une légère astringence qui fait ressortir le fruit.

### À TABLE

#### ACCORDS

Pour sublimer les poissons et viandes fumés (jambon, bacon) ou les viandes roses (veau, agneau). Pour magnifier les desserts à bases de baies rouges, servies seules ou en soupe. En apéritif, servir frais mais non glacé (9°C).

#### CONSERVATION

À apprécier pleinement lorsque sa jeunesse exalte tout son fruité. La qualité de l'assemblage de la cuvée Rosé lui permet de vieillir noblement quelques années.