



PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE BRUT

La Cuvée Royale Réserve è un omaggio agli antenati della famiglia Philipponnat: proprietari di vigneti, viticoltori, fornitori del re Luigi XIV, magistrati e sindaci reali di Ay. Questa cuvée offre un bell'equilibrio tra struttura in bocca, lunghezza e vinosità.

Vinificazione e invecchiamento: Questa cuvée è vinificata in modo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura. Una fermentazione malolattica parziale precede l'invecchiamento in botti di vino di riserva per sviluppare la complessità degli aromi. Questo champagne è invecchiato per tre anni e il dosaggio è di 8 g/litro.

Assemblaggio: Questa Cuvée Royale Réserve Brut de Philipponnat è un assemblaggio di Pinot Noir (65%), Chardonnay (30%) e Pinot Meunier (5%). La prima stampa è composta in maggioranza da Grands e Premiers Crus. Il 20-30% di vini di riserva vinificati in solera e invecchiati in legno completano l'assemblaggio.

Vista: Intenso, il colore è dorato con riflessi ambrati. L'effervescenza è delicata e persistente.

Olfatto: Il primo naso emana fragranze di fiori di vite, fiori di tiglio e pane fresco e leggermente tostato. Il bouquet diventa più complesso con l'aerazione, con note di frutta rossa, agrumi e miele.

Gusto: Un bell'attacco precede una bocca fruttata (ribes rosso, lampone, uva matura), ampia, strutturata e lunga. Il finale affascina con le sue deliziose note di biscotto e pane appena sfornato.

Abbinamento cibo e vino: Ideale come aperitivo, questa Cuvée Royale Réserve Brut de Philipponnat si abbina anche a carni bianche, pollame, salumi pregiati, pesce e frutti di mare.

Per una degustazione ottimale, servire a 8°C.

Conservazione:

Questo champagne può essere tenuto in cantina per cinque anni per sviluppare la sua complessità aromatica.



