



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT ZERO

La cuvée Royale Réserve Non Dosé deriva da uve di vigneti Grand Cru e Premier Cru posti ad Ay e Mareuil-sur-Ay. L'assemblaggio prevede l'utilizzo di circa il 20-30% di vini di riserva invecchiati in fusti di legno usando col metodo solera. Maturazione di tre anni sui lieviti prima del dégorgement. Dosaggio assente. Espressione più genuina del territorio e dello stile di Philipponnat.

Color giallo dorato brillante, perlage persistente. All'olfatto si schiude su sentori floreali di biancospino, con forte richiamo di agrumi, di frutti esotici e di tiglio. In bocca, si apre con grande freschezza e mineralità. Finale lungo, persistente su note di mela verde e pan brioche. Grande eleganza.

