



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC 2007

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

Une année viticole placée sous le signe de la précocité : avec un hiver particulièrement doux, suivi d'un printemps chaud. La nature s'est montrée généreuse et nous a offert une vendange de belle qualité, du 29 août au 17 septembre. Un excellent potentiel de garde pour ce millésime 2007.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay provenant de la Côte des Blancs, de la Montagne de Reims 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 d'un or clair, brillant et vif. Des bulles fines et persistantes.

AU NEZ

Nez fin et élégant, offrant des notes intenses d'agrumes et de fleurs blanches qui se révèlent plus complexes à l'aération.

EN BOUCHE

Belle attaque minérale, ample, nuancée, et en parfaite harmonie avec l'expression olfactive du vin - mandarine, pamplemousse. La finale dévoile plus encore la typicité du style Philipponnat, avec une vinosité tout en rondeur et une longueur en bouche persistante.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif. Pour accompagner les fruits de mer et en particulier les coquillages. Servir entre 6 et 8° C au moment de l'apéritif et entre 9 et 11° C lors d'un repas.

CONSERVATION

La cuvée Grand Blanc peut être conservée au moins cinq ans. Dans les conditions d'une cave fraîche et sombre, elle gagnera en plénitude.

www.philipponnat.com