



## Philipponnat Royale Réserve Non Dosé

1522 da quasi cinque secoli a Mareuil-sur-Aÿ, la maison di Champagne Philipponnat è uno dei nomi storici della regione della Champagne. Singolarità, eccellenza, generosità e semplicità sono i valori che guidano questa maison il cui spirito è rimasto familiare. Proprietà della maison dal 1935, il mitico Clos des Goisses è uno dei più antichi e prestigiosi clos della regione della Champagne. Questo gioiello è la fonte di champagne rari ed eccezionalmente potenti. La maison di Champagne Philipponnat si occupa di un vigneto eccezionale di 20 ettari di Premiers e Grands Crus ad Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ e Avenay.

### Il vino

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

La totale assenza di zucchero conferisce a questa cuvée le qualità organolettiche del vino base e fonde mineralità e vinosità con aromi precisi (note di limone, scorza d'arancia), tre caratteristiche dello stile Philipponnat.

### Vinificazione e invecchiamento

Questa cuvée è vinificata in modo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura, con fermentazione malolattica parziale e invecchiamento in botti di vino di riserva per sviluppare la complessità degli aromi. Questo champagne è invecchiato per tre anni.

### Assemblaggio

La Cuvée Royale Réserve "Non dosé" della Maison Philipponnat è composta da 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

Il colore oro pallido evidenzia la finezza di un'effervescenza persistente e delicata.

### Olfatto

Il naso si evolve su una tavolozza di note floreali che evocano fiori di tiglio, biancospino e fiori di vite.

### Gusto

Vivace e teso, il palato affascina con la sua purezza, la sua precisione e le sue belle note acidule di agrumi. Il finale è segnato da note tostate di pane caldo e mela fresca.

### Abbinamento cibo e vino

Ideale come aperitivo, questa Cuvée Royale Réserve Non Dosé de Philipponnat si sposa bene anche con il pesce crudo, i frutti di mare e la cucina giapponese.

### Servizio

Per una degustazione ottimale, servire a 8°C.

### Conservazione

Se questo champagne esprime tutta la sua vivacità nei 6-18 mesi che seguono la sua sboccatura, la cui data è indicata sull'etichetta, può essere conservato in cantina per diversi anni per sviluppare la sua complessità aromatica

