



Philipponnat

Grand Blanc 2009

Champagne

Établie en 1522, Philipponnat est une Maison champenoise familiale historique, qui a fourni un temps le Roi Soleil, Louis XIV. Dotée d'un patrimoine viticole riche d'une vingtaine d'hectares de vignes classées Premier et Grand Cru, dont le fameux Clos des Goisses. La Maison Philipponnat se distingue aussi par son savoir-faire. Elle fait partie des rares à appliquer le principe dit de "solera sous-bois", qui consiste à conserver en fût de chêne les vins de réserve qui seront utilisés pour l'assemblage des Non-Millésimés..

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.

Cépages :

100% de Chardonnay

Commentaires de dégustation :

À l'œil :

Robe or clair, mousse fine et abondante.

Au nez :

Nez expressif et élégant associant notes de fruits à noyaux (mirabelle) et de fruits exotiques.

En bouche :

Élégante, de texture crémeuse, où l'on retrouve des arômes exotiques avec une fin de bouche souple et généreuse.

Servir de 6 à 8°C pour l'apéritif ou 9 à 11°C lors d'un repas.

