

Philipponnat

Champagne Royale Réserve



Etablie en 1522, Philipponnat est une Maison champenoise familiale historique qui fournit 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..

Cépages :

65% de Pinot Noir
30% de Chardonnay
5% de Pinot Meunier.

Commentaires de dégustation :

Robe d'un or soutenu aux reflets ambrés. Mousse fine, rapide et persistante.

Premier nez de fleur de vigne, de tilleul et de pain frais légèrement grillé. À l'aération, nez de fruits rouges, d'agrumes et de miel.

Belle attaque vineuse, fruitée (groseille, framboise, raisin mûr) et charpentée, ample et longue. Finale apportant une légère note de biscuit et de pain fraîchement cuit.

En apéritif, servi frais mais non glacé (8°C)

