



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## ROYALE RÉSERVE ROSÉ

*L'intensità, la freschezza e l'eleganza dello Champagne rosato, nel rispetto dello stile Philipponnat*



### Una confidenza

Il vino rosso di Champagne che rientra nell'elaborazione della *cuvée* Royale Réserve Rosé viene elaborato a partire dalle uve raccolte nei territori di Mareuil-sur-Ay, un cru storico della famiglia Philipponnat, e villaggio in cui oggi è stabilita la *Maison*.

### La parola del Capocantiniere

Questa *cuvée* è caratterizzata dal suo bouquet delicato, in cui le note fruttate si rivelano complesse. L'attacco in bocca è preciso e le note di frutta valorizzano gli accenti speziati.

### L'ELABORAZIONE

#### ASSEMBLAGGIO

75% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve nel cuore della Champagne, essenzialmente *Grands e Premiers Crus*. Vini di riserva (dal 25 al 30% dell'assemblaggio) gestiti in solera e affinati in legno per incorporare i vini vecchi senza nulla perdere di freschezza.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica e passaggio di parte dei vini in botti, per permettere agli aromi di acquistare una maggiore complessità. Il vino rosso tranquillo di Pinot Nero di Mareuil-sur-Ay e Riceys viene ottenuto mediante macerazione e incorporato per il 7 - 8%, per ottenere un rosato dal colore delicato, dal gusto fruttato e deciso. Dosaggio "*brut*" moderato (9 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza, fruttato e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

#### INVECCHIAMENTO

Invecchiamento sui lieviti nelle cantine della *Maison*, a una temperatura costante di 12°C per tre anni, ossia molto di più del minimo legale di quindici mesi.

### LA DEGUSTAZIONE

#### ALLA VISTA

Veste rosa salmone, tendente a riflessi ramati. Spuma fine, cremosa e persistente.

#### AL NASO

Primo naso di frutti rossi, con note di ciliegia e fragoline di bosco. In un secondo tempo, compaiono note di agrumi e scorza di pompelmo.

#### IN BOCCA

Attacco elegante e puro. Bocca piena e ampia, sostenuta da una buona acidità e una leggera astringenza che fa risaltare il frutto.

### A TAVOLA

#### ACCORDI

Come aperitivo, servito fresco ma non ghiacciato (9°C). Per sublimare i pesci e la carne affumicata (prosciutto, bacon) o le carni bianche (vitello, agnello). Per magnificare i dessert a base di bacche rosse, servite da sole o in macedonia.

#### CONSERVAZIONE

Da apprezzare pienamente quando la sua giovinezza ne esalta tutto il fruttato. La qualità dell'assemblaggio della *cuvée* Royale Réserve Rosé le permette di invecchiare nobilmente.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)