



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE BRUT

L'expression la plus pure du style Philipponnat



Une confiance

Le nom « Royale Réserve » renvoie aux ancêtres de la famille Philipponnat, propriétaires de vignobles, négociants et vinificateurs, fournisseurs de Louis XIV, magistrats et maires royaux d'Ay.

Le mot du Chef de Cave

Cette cuvée offre l'essentiel des caractéristiques du terroir de Mareuil-sur-Ay dominant dans l'assemblage où le Pinot Noir est fortement majoritaire. Un bel équilibre entre structure, longueur en bouche et vinosité.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

65% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay, 5% de Pinot Meunier. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, en majorité des Grands et Premiers Crus. 20 à 30% de vins de réserve gérés en solera et élevés sous bois pour incorporer de vieux vins sans perdre la fraîcheur.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle et élevage en fûts des vins de réserve pour permettre aux arômes de gagner en complexité. Dosage brut modéré (8 g/l) afin de maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement sur lies dans les caves de la Maison, à température constante de 12°C durant trois ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

LA DÉGUSTATION

À L'ŒIL

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

AU NEZ

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.

EN BOUCHE

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.

À TABLE

ACCORDS

En apéritif, servi frais mais non glacé (8°C). Pour sublimer les viandes blanches, volailles et charcuteries fines, froides ou chaudes. Pour magnifier les buffets froids, poissons et fruits de mer.

CONSERVATION

Dans une cave fraîche et sombre, la cuvée Royale Réserve Brut garde son équilibre et sa vivacité pendant environ deux ans. Le vin évolue ensuite pendant encore cinq années au moins vers plus de complexité et de rondeur.

www.philipponnat.com