

Champagne Philipponnat - Royale Réserve Non dosé -



Le culte de la qualité des raisins, la précision des assemblages, la prééminence donnée au pinot noir, l'élevage long et partiellement en fûts, tout ce qui fait la signature Philipponnat est déjà dans cette cuvée Royale Réserve Non Dosé. Royale, en hommage aux ancêtres de la famille, vignerons et négociants, fournisseurs de Louis XIV et de la couronne de France.

Aujourd'hui, sous l'égide de Charles Philipponnat, la maison propose cette cuvée non dosée, qui exprime de la façon la plus sincère la pureté des arômes du raisin, et la fraîcheur minérale du terroir.

Cet assemblage de première presse exclusivement fait la part belle aux terroirs en Premier et Grand Cru (2/3 des raisins) et au cépage Pinot Noir (65%). Avec des raisins principalement issus de la vendange 2011, la cuvée assemble un tiers de vins de réserve, élevés sous bois en solera, qui lui confèrent sa belle complexité aromatique.

Après avoir passé pas moins de 4 ans en cave, ce champagne Royale Réserve nous a séduits par sa vinosité sophistiquée et légère, sa fraîcheur (évoquant l'écorce d'orange) et sa persistance. Il est à la fois sensuel en bouche, mais droit et précis.

Loin d'être un simple champagne d'apéritif, nous recommandons de le garder avec vous au moment de passer à table, pour accompagner un poisson poché, une raie aux câpres et beurre noir ou un risotto aux pointes d'asperges. Vous ne le regretterez pas !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Philipponnat - Royale Réserve Non dosé -



Dégustation et accords

Robe : Or pâle. Bulles fines et persistantes.

Nez : Premières notes florales de tilleul et d'aubépine. Fruits mûrs, framboise. Notes rafraîchissantes d'eucalyptus et d'agrumes.

Bouche : Sensuelle et droite. Grande pureté, de la vivacité jamais agressive. Finale très longue sur des saveurs d'écorce d'orange, de pomme, de pain chaud.

Accords mets-vins : En apéritif, avec de la belle charcuterie (jambon Bellota). A table, avec un tartare de poisson, des crustacés pochés ou grillés, des sushis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui. Jusqu'en 2018/2020.

Température de service : Entre 8 et 10°.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin effervescent sec.

Cépage : Pinot noir (65%), chardonnay (30%), pinot meunier (5%)

Culture : Raisonnée