

DRINKS.

Philipponnat brut AOC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409452
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Clos des Goisses, 13 Rue du Pont, Mareuil-sur-Ay, CS60002, 51160 Ay- Champagne, Frankreich
Marque	Philipponnat
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: des arômes de fleurs de vigne et de pain discrètement grillé. Après que le Brut ait pu respirer un peu, des arômes de baies d'été, ainsi que d'agrumes et des notes de miel se déploient. Bouche: des notes fruitées et corsées de groseille, de framboise et de raisin mûr. Finale: de légères réminiscences de pain et de biscuits fraîchement cuits.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Elaboré à partir de 65% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay, 5% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, charcuterie, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

Philipponnat est un domaine viticole traditionnel séculaire situé au cœur de la Champagne, dont les vignobles sont dans la famille depuis 1522 par l'intermédiaire d'Apvril le Philipponnat. La famille Philipponnat ne se contentait pas de cultiver du vin, elle était également négociante en vin et fournissait le roi Louis XIV lui-même. En cours de route, ils ont été magistrats et maires, nommés par le roi à Ay. La ville d'Ay dépendait directement de la Couronne depuis l'époque des comtes de Campagne. L'héritage de la famille a été transmis de génération en génération, comportant toutes les anciennes connaissances sur la viticulture. Pourtant, l'exploitation viticole familiale reste fidèle à ses valeurs fondamentales: Individualité, excellence, générosité et humilité. Aujourd'hui, les vins de Philipponnat sont toujours pressés dans la cave du 18e siècle de leur ancien château de Mareuil et les vignes sont entretenues avec passion, comme autrefois, sur le vignoble clos de 5,5 hectares avec une pente de 45° sur un versant orienté au sud. Aujourd'hui, le domaine possède un total de 20 hectares de vignobles à proximité des villes d'Ay, Mareuil-sur-Ay ainsi que d'Avenay, qui sont classés en Premium et Grand Cru. Pour protéger les anciens vignobles, seules des méthodes naturelles sont utilisées pour travailler les sols sensibles. Le savoir-faire particulier de Philipponnat est mis en évidence par le système Solera, une vieille tradition viticole qui consiste à laisser une partie des vins en fûts de chêne et à en ajouter un quart à un tiers provenant des nouvelles cuvées. Une partie de ce mélange est à son tour utilisée pour le prochain millésime de Champagne. Pour le Brut AOC, on utilise du Pinot Noir, du Chardonnay, ainsi que du Pinot Meunier de première pression des Grands et Premiers Crus du cœur de la Champagne. 20 à 30% mûrissent en fûts de bois, auxquels on ajoute des vins nouveaux selon le système Solera. Seules des méthodes traditionnelles sont utilisées pour éviter une oxydation prématurée. Une fermentation malolactique partielle est effectuée dans les fûts de bois, afin que les arômes se développent parfaitement. Enfin, les bruts sont stockés à une température constante de 12 °C pendant trois ans pour mûrir dans la cave de la maison, ce qui est beaucoup plus long que la période prescrite d'au moins 15 mois.