

DRINKS.

Philipponnat brut Rose AOC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409454
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: arômes frais de baies d'été avec des notes de cerises et de fraises sauvages. Après avoir respiré un peu, des arômes de citron et de zeste de pamplemousse se déploient. Bouche: élégante et complexe avec une acidité équilibrée. Finale: longue, astringence discrète.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Elaboré à partir de 75% de Pinot Noir, 20% 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, dessert, poissons & fruits de mer, veau et bœuf, agneau, 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 Rosé AOC, on utilise principalement un vin rouge tranquille avec des raisins Pinot Noir de Mareuil-sur-Ay et Riceys. Toutefois, seuls 7 à 8% de cette quantité sont ajoutés au rosé pour la couleur et pour maintenir son goût très fruité. Une fermentation malolactique partielle est effectuée dans les fûts de bois, afin que les arômes se développent parfaitement. Enfin, les bruts sont conservés 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.