ACQUISTATO IL .....

Champagne Réserve Perpétuelle Brut s.a.

La Cuvée iconica di Philipponnat



La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord Est
Allevamento	La potatura della canna (Guyot)
Densità imp.	500

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	65% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 3% Pinot Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Prima pressatura delle uve provenienti dal cuore della regione dello Champagne, principalmente dai Grands Crus e Premiers Crus di Pinot Noir intorno a Mareuil-sur-Ay. Vinificazione tradizionale in tini e botti di legno, evitando qualsiasi ossidazione prematura. Dei vini della vendemmia 2020, il 23% è stato prodotto senza fermentazione malolattica. Invecchiati in botti per conferire loro una profondità e una patina sublimi, i nostri vini di riserva sono un tesoro che la Maison rimescola e rinnova ogni anno, incorporandoli nella nuova vendemmia per renderla più complessa, preservandone la mineralità. Un dosaggio moderato (8 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza, fruttato e vinosità senza mascherare il carattere o la purezza del vino.
Sensazioni	Colore oro intenso con riflessi ambrati. Bollicine fini, veloci e persistenti. Profumo iniziale di fiori di vite, fiori di tiglio e pane fresco leggermente tostato. All'aerazione, profumo di frutti rossi, agrumi e miele. Il palato è piacevolmente forte, fruttato

(ribes rosso, lampone, uva matura) e corposo, ampio e lungo al tempo stesso. Il finale porta con sé un accenno di biscotto e pane appena sfornato.

Lo Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut è una delle espressioni più affascinanti del savoir-faire della Maison: un vino che non nasce da un'annata, ma da una storia in continuo movimento. Dal 1946, ogni vendemmia si unisce alla memoria liquida delle precedenti, seguendo il principio della Réserve Perpétuelle: un equilibrio virtuoso tra freschezza e profondità, che si rinnova senza mai interrompersi. Una parte della cuvée matura un anno in botti di rovere, arricchendosi di ampiezza e complessità; un'altra parte si evolve lentamente nella Réserve Essentielle, che custodisce una concentrazione ancora più intensa delle annate storiche. Il risultato è uno Champagne dalla personalità distinta: brillante, dinamico, con note di fiori bianchi, agrumi, frutta rossa delicata e una sottile trama tostata che racconta il lavoro del tempo. Al palato è ampio, strutturato, sostenuto dalla tipica energia del Pinot Noir e da una tensione elegante che accompagna un finale armonioso e persistente. Una cuvée che incarna l'arte dell'equilibrio: giovane per vivacità, matura per complessità. Ideale per chi cerca non solo uno Champagne, ma un racconto di continuità, tradizione e maestria assoluta.

Poco meno di cinque secoli. E' questo il lasso di tempo in cui la famiglia Philipponnat si è vocata alla produzione di grandi vini con le bollicine. Era, per la precisione, il 1522. Di generazione in generazione, tramandandosi il savoir-faire tipico della regione ereditato dai predecessori, a Maison Philipponnat si continuano a rispettare i più antichi valori tradizionali. L'azienda si trova a Mareuil-sur-Ay, un villaggio classificato Premier Cru nella regione della Vallée de la Marne, a est di Epernay e al confine della Côte des Blancs. Qui Philipponnat può contare su oltre venti ettari vitati di proprietà, coltivati quasi interamente a pinot nero. Oltre a Mareuil-sur-Ay, i vigneti di Philipponnat si trovano a Mutigny, Avenay-Val-d'Or e Ay, quest'ultimo classificato addirittura Grand Cru. Tra tutti gli appezzamenti, la Maison possiede in monopolio il famoso "Clos des Goisses", vigneto eccezionale di poco più di cinque ettari, in cui le pendenze particolarmente ripide, l'esposizione totale a sud e il sottosuolo molto gessoso, danno vita a Champagne dotati di grande mineralità e freschezza. Nel 1997 la Maison entra a far parte del gruppo BCC e dal 2000 è gestita personalmente da Charles Philipponnat. In cantina, come da tradizione della Maison, viene ancora utilizzato il metodo di invecchiamento Solera per i vini di riserva. Questi, dopo aver maturato in fusti di rovere, sono aggiunti alle cuvée elaborate per gli Champagne non millesimati. Una pratica che dona complessità ai vini prodotti e che permette, simbolicamente, di aggiungere a ogni nuovo rilascio una piccola percentuale di tutti i millesimi assemblati sin dalle origini dell'azienda. Maison Philipponnat: una tra le maison di maggior prestigio della Champagne.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821