ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Royale Réserve

La Cuvée più iconica di Philipponnat

Quando pensi a Maison Philipponnat, inevitabilmente finisci con l'immaginare una bottiglia di questa Cuvée Royale Réserve Brut che della Maison rappresenta probabilmente l'espressione migliore. Champagne importante e pregiato, nasce da una lavorazione di uve che per circa i due terzi provengono da vigneti classificati Grand Cru e Premier Cru dei villaggi di Ay e Mareuil-sur-Ay. Una particolarità riguarda l'uso dei vini di riserva, quelli conservati gelosamente in cantina per essere utilizzati nel taglio dei nuovi spumanti. In questo caso l'assemblaggio della Cuvée Royale Réserve prevede l'utilizzo di circa il 20-30% di vini conservati come da tradizione della Maison in fusti di legno col metodo Solera. Questo, unito alla lenta maturazione di tre anni sui lieviti prima del dégorgement, fanno sì che il vino risulti complesso e profondo. Il dosaggio, come indicato in etichetta, è Brut, con circa 8 grammi di zucchero per litro. Il che fa di questo Champagne un vino estremamente versatile e adatto a mille occasioni. Perfetto con il classico pesce, ha stoffa e carattere sufficiente per reggere anche un abbinamento con piatti a base di carne, come un arrosto di vitello o del coniglio alle erbe. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Al naso rivela sentori netti di erbe aromatiche, come tiglio e timo, oltre che di brioche e nocciola. Con il passare dei secondi, poi, emerge chiaramente un richiamo netto agli agrumi e al miele. In bocca, invece, si scopre un vino dotato di buon corpo ed equilibrata freschezza. Il Finale è poi lungo e minerale. Decisamente piacevole.

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.

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	Francia
Uve	Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Color giallo dorato brillante, con riflessi ambrati. All'olfatto mostra sentori di erbe aromatiche (tiglio e timo), di pan brioche e nocciola e di frutti di bosco, con un bel richiamo agrumato e di miele. In bocca, si apre subito con corpo generoso e buona freschezza, sviluppandosi con energia e vigore su note di ribes rosso e di lampone, con rimandi di biscotti e di pane appena sfornato. Finale, lungo e minerale, di grande equilibrio ed armonia.
Sensazioni	Questo vino propone un buon equilibrio tra la struttura e la bocca, un finale molto lungo ed una bellissima vinosità. Il colore di Royale Réserve Brut presenta un oro con riflessi ambrati. Le bollicine sono fine, rapide e persistenti. Al naso, il vino presenta aromi complessi di fiori, pane fresco, frutti rossi, agrumi e miele. Il finale presenta degli aromi di biscotto.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821