



# Blanc de Noirs Brut

Champagne AOC 2008

**Philipponnat**

---

Il 2008 è la prima cuvée Blanc de Noirs Aoc proposta dalla Maison Philipponnat. Sostituisce la vecchia Réserve Millésimée in occasione di questo millesimo eccezionale. Uno champagne elaborato unicamente nelle grandi annate: è il frutto di una selezione minuziosa dei migliori vini dell'annata. Vinosa e possente questa cuvée è piena di eleganza e freschezza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Noirs
<b>Disciplinare</b>	Champagne
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Annata</b>	2008
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Localizzazione</b>	Mareuil-sur-Ay
<b>Vitigno</b>	100% Pinot Noir
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Oro medio, bollicine delicate e cremose, collare persistente
<b>Gusto</b>	Ampia e minerale, la bocca esprime la vinosità e il frutto tipici del Pinot Nero. Struttura molto chiara, con un bel volume e una persistenza aromatica particolarmente lunga che poggia su note speziate
<b>Profumo</b>	L'autentica espressione del Pinot Nero con note speziate e pepate miste al miele di fiori di acacia. Un naso intenso e complesso
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	8-9 °C all'aperitivo, 10-12 °

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Dosaggio "brut" moderato (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza
<b>Affinamento</b>	Almeno cinque-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti