



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ

*La démonstration limpide qu'une grande cuvée peut s'apprécier sans fard*



### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

65% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay, 5% de Pinot Meunier. Première presse de raisins du cœur de la Champagne, majorité de Grands et Premiers Crus. 20 à 30% de vins de réserve gérés en solera et élevés sous bois pour incorporer de vieux vins sans perdre la fraîcheur.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en évitant toute oxydation prématurée. Fermentation malolactique partielle et élevage en fûts des vins de réserve pour permettre aux arômes de gagner en complexité. Aucun dosage (0 g/l) pour ne pas masquer le caractère du vin et sa pureté.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillessement sur lies dans les caves de la Maison à température constante de 12°C durant trois ans, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Robe couleur or pâle. Mousse fine et persistante.

#### AU NEZ

Nez de fleur de tilleul, de fleur de vigne et d'aubépine.

#### EN BOUCHE

Attaque droite et pure, avec des notes d'agrumes et une belle vivacité sans agressivité. Finale longue et limpide sur des notes de pain chaud et de pomme fraîche.

### À TABLE

#### ACCORDS

Pour un apéritif plein de fraîcheur, servi frais mais non glacé (8°C). Pour sublimer les poissons crus et les fruits de mer. Pour magnifier la cuisine japonaise.

#### CONSERVATION

Royale Réserve Non Dosé exprime toute sa vivacité dans les 6 à 18 mois suivant son dégorgement. Un vin également apte à vieillir plusieurs années.

### *Une confiance*

Philipponnat fut la première Maison à indiquer sur ses flacons l'année dominante entrant dans la composition de chacune de ses cuvées, son dosage (ici, « non dosé ») et sa date de dégorgement.

### *Le mot du Chef de Cave*

Cette cuvée révèle toutes les qualités organoleptiques du vin de base grâce à l'absence totale de sucre et offre une subtile alliance entre précision aromatique (notes citronnées, zeste d'orange), minéralité et vinosité. Une expression éclatante et authentique du style Philipponnat.

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)