



Codice Articolo

&12278

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS AST CL 75 EXTRA BRUT 12° 2015

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN astuccio / bottiglia

3370896013017 / 3370896003148

Peso lordo imballo (kg)

1,8

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Pinot Nero

Uvaggio:

Dosaggio: Extra-brut

Sosta sui lieviti: 72 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

100% Pinot Noir provenienti dalla Montagna di Reims e dai vigneti di Mareuil-sur-Ay e Ay. Prima torchiatura di uve raccolte esclusivamente nei Premier e Grand Cru. Vinificazione tradizionale senza ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno (50%). Dosage Extra Brut (4,25 g/l). Invecchiamento da 5 a 7 anni per ottenere la maggior complessità del vino e lasciar fuoriuscire gli aromi secondari e terziari caratteristici dell'invecchiamento prolungato sui lieviti. Colore oro chiaro. Naso fresco e raffinato, con aromi fruttati: pera, mela e agrumi con un tocco di bergamotto. Evolve poi su note speziate e affumicate. In bocca note fruttate di pera e scorza d'arancia confit. Finale speziato di pepe bianco. Bella mineralità.