



Codice Articolo

&12280

PHILIPPONNAT CUVÉE 1522 AST 2013 12° 150

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

150cl

Codice EAN astuccio / bottiglia

3370894018007 / 3370894008121

Peso lordo imballo (kg)

4,2

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Dosaggio: Extra-brut

Sosta sui lieviti: 84 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12

Philipponnat ha creato la Cuvée 1522 per commemorare l'anno in cui la famiglia si stabilì ad Ay. Assemblaggio di 58% Pinot Noir, proveniente dalle vigne storiche di "Léon" ad Ay e 42% Chardonnay, da Mesnil-sur-Oger. Una parte dei vini è vinificata in legno e non subisce fermentazione malolattica per preservare la freschezza del vino e permettergli di guadagnare in complessità. Ampia e acidula all'inizio, si presta a meravigliare grazie ad un basso dosage (extra-brut con 4,25 g/l). Colore oro tenue, brillante. Naso fruttato con note di pesca, alle quali si associano note di pasticceria, mandorla e confettura di albicocche. Bocca fresca e cremosa con note di pasticceria e un finale speziato.