

# Philipponnat Blanc de noirs millésimé AOC

Charles Philipponnat

## Herkunft

Champagne

## Rebstock

Pinot Noir

## Farbe

Goldene Farbe

## Duft

Vielschichtig fruchtiges Aroma

## Geschmack

Dieser typische Pinot Noir aus den besten Premier und Grand Cru Lagen in der Montagne de Reims und in Mareuil-sur-Ay stellt die Hauptrebsorte im Hause Philipponnat und ihre besten Eigenschaften in den Vordergrund. Der Blanc de Noirs 2008 hat eine zart-cremige Fülle und ist etwas körperreicher als die klassischen Cuvées des Hauses. Dabei ist der Wein dennoch aromatisch fein und präzise. Hohe Reife, Mineralität und sein vielschichtiges Aroma ergeben ein komplexes geschmackliches Bild und machen den Blanc de Noirs zum perfekten Essensbegleiter.

## Gradation

12% vol.



weinonline.ch