

Philipponnat Grand Blanc AOC

Charles Philipponnat

Herkunft

Champagne

Rebstock

Chardonnay

Farbe

Blasses Goldgelb, fein ausgeprägte Perlage

Duft

Diese Prestige-Cuvée verströmt ein Bukett von Sternfrucht, Aprikose und Lindenblüte sowie ein feines Röstaroma.

Geschmack

Bezaubert durch Feinheit, Frische und Raffinesse. Die äusserst feine Perlage und cremige, lang anhaltende Mousse sind optischer Ausdruck ihrer Eleganz. Der Grand Blanc ist eine wahre Symphonie aus Chardonnay-Trauben von den besten Lagen der berühmten Côte des Blancs. Sie entsteht nur in den besten Jahren und spiegelt den Charakter des Jahrgangs in grosser Reinheit wider.

Gradazion

12% vol.

Vinifikation

Die Chardonnay-Trauben der ausgewählten Parzellen werden von Hand gelesen, sorgfältig gepresst (Ganztraubenpressung) und der Most im Stahltank vergoren. Ein Teil wird hernach im Edeltank, der andere in Holzfässern ausgebaut. Nach der Assemblage wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Zucker und Hefe werden hinzugefügt, um die zweite Gärung in Gang zu setzen (Flaschengärung). Die anschliessende Reifung auf der Hefe dauert mindestens 6 Jahre. Nach dem Degorgieren (Entfernen des Hefedepots) erhält der fertige Champagner eine eher tiefe Dosage (4 – 5 g/l).



weinonline.ch