

PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE BRUT

**Produtor: Philipponnat**

Safra	2014
País	França
Região	Champagne
Sub-Região/Apelação	Valée-de-La Marne
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	12%

Produtor

A história do produtor remonta de 1522 quando Avril de Philipponnat se estabeleceu entre Ay e Dizy. O ancestral de Avril Philipponnat era um soldado do rei Francisco I, da França. Tendo provado sua bravura na batalha de Marignano, o rei recompensou-o, concedendo-lhe terras em Ay. O brasão de armas em vermelho e dourado, xadrez, que ainda é o emblema da casa, foi gravado 28 de julho de 1697. Atualmente a propriedade possui 17 hectares de vinhas situada no coração de Champagne em Ay, Mareuil-Sur-Ay e Avenay, classificadas como Premier e Grand Cru. Em 1910, surge a Maison Philipponnat, com a aquisição de adegas históricas escavadas no século 18 em Mareuil-Sur-Ay. Atualmente o maior desafio de Philipponnat é preservar o precioso e frágil terroir herdado há séculos, utilizando métodos naturais para tratar e arar o solo, usando enxadas e cavalos.

Descrição

O Champanhe Philipponnat Royale Réserve Brut é feito com um Blend de 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. A primeira prensa é feita com uvas dos vinhedos Grand Crus e Premiers Crus localizados no coração de Champanhe. 20% a 30% dos vinhos reservas são envelhecidos em barris de madeira usados utilizando-se o sistema solera, sempre utilizado em Jerez, para incorporar vinhos mais antigos sem perder o frescor. A vinificação é feita pelo método tradicional para evitar a oxidação prematura. A fermentação malolática e o envelhecimento dos vinhos reserva ocorrem em barricas para que os aromas se desenvolvam. É envelhecido nas caves da Casa a uma temperatura constante de 12° durante 3 anos, muito mais do que o requisito mínimo legal de 15 meses.