

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE ROSÉ



Produtor

A história do produtor remonta de 1522 quando April de Philipponnat se estabeleceu entre Ay e Dizy. O ancestral de April 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.

Produtor: Philipponnat

Safra	2013
País	França
Região	Champagne
Sub-Região/Apelação	Valée-de-La Marne
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay
Temp. de Serviço	11° – 13°
Álcool	12%

Opinião dos Especialistas

"Brilhante, com acidez picante, este champanhe bem equilibrado é levemente calcário em textura e oferece uma mistura viva de framboesa, biscoito, damasco e sabores de laranja."

91 Pontos – Robert Parker

Descrição

O Champanhe Philipponnat Royale Réserve Rosé é 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Sendo a primeira prensa de Grand Cru e Premier Crus de uvas do coração da região vinícola de Champagne Vinhos de reserva (25 a 30% da mistura) são envelhecidos em barris de madeira usando a solera, sempre utilizado em Jerez, para incorporar vinhos mais antigos sem perder o frescor. Vinificado usando métodos tradicionais para evitar a oxidação prematura. Malolática parcial fermentação e alguns dos vinhos envelhecidos em barris para permitir que a complexidade dos aromas de desenvolvam. O vinho tinto feito de uvas Pinot Noir de Mareuil-sur-Ay e Riceys obtido através da maceração, sendo que entre 7% a 8% são adicionados para se obter uma coloração delicada rosé com um sabor frutado muito bem definido.

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.