

# DRINKS.

## Philipponnat Blanc de noirs millesime AOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40945316
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Clos des Goisses, 13 Rue du Pont, Mareuil-sur-Ay, CS60002, 51160 Ay- Champagne, Frankreich
Marque	Philipponnat
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes fruités de groseille blanche, de coing frais et d'agrumes. Bouche: fraîche et fruitée, avec une fine minéralité. Finale: longue, avec des notes subtiles de poivre et d'épices.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Elaboré à 100% à partir de Pinot Noir, vieilli dans des fûts en bois
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2016
En accord avec	Apéro, volaille

## Description

Philipponnat est un domaine viticole traditionnel séculaire situé au cœur de la Champagne, dont les vignobles sont dans la famille depuis 1522 par l'intermédiaire d'Apvril le Philipponnat. La famille Philipponnat ne se contentait pas de cultiver du vin, elle était également négociante en vin et fournissait le roi Louis XIV lui-même. En cours de route, ils ont été magistrats et maires, nommés par le roi à Ay. La ville d'Ay dépendait directement de la Couronne depuis l'époque des comtes de Campagne. L'héritage de la famille a été transmis de génération en génération, comportant toutes les anciennes connaissances sur la viticulture. Pourtant, l'exploitation viticole familiale reste fidèle à ses valeurs fondamentales: Individualité, excellence, générosité et humilité. Aujourd'hui, les vins de Philipponnat sont toujours pressés dans la cave du 18e siècle de leur ancien château de Mareuil et les vignes sont entretenues avec passion, comme autrefois, sur le vignoble clos de 5,5 hectares avec une pente de 45° sur un versant orienté au sud. Aujourd'hui, le domaine possède un total de 20 hectares de vignobles à proximité des villes d'Ay, Mareuil-sur-Ay ainsi que d'Avenay, qui sont classés en Premium et Grand Cru. Pour protéger les anciens vignobles, seules des méthodes naturelles sont utilisées pour travailler les sols sensibles. Le savoir-faire particulier de Philipponnat est mis en évidence par le système Solera, une vieille tradition viticole qui consiste à laisser une partie des vins en fûts de chêne et à en ajouter un quart à un tiers provenant des nouvelles cuvées. Une partie de ce mélange est à son tour utilisée pour le prochain millésime de Champagne. Uniquement les meilleurs raisins de Pinot Noir de la Montagne de Reims, de Mareuil-sur-Ay, d'Ay ainsi que d'Avenay-Val-d'Or issus du premier pressage sont ajoutés au Blanc de Noir. Seules des méthodes traditionnelles sont utilisées pour éviter une oxydation prématurée. Une fermentation malolactique partielle est effectuée dans les fûts en bois pour obtenir l'équilibre parfait entre fraîcheur et vinosité. Au final, le Blanc de Noir vieillit entre cinq et sept ans en fûts de bois pour développer à la fois une grande complexité et la diversité aromatique la plus optimale.