



Champagne Philipponnat Grand Blanc BOX

Wijndomein
Champagne Philipponnat

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

Jaar
2013

Druivensoort
Chardonnay

Karakteristiek
**romig, elegant, complex,
aromatisch**



Champagne Grand Blanc Extra-Brut van Maison Philipponnat wordt bereid met uitsluitend Chardonnay, van de Côte des Blancs. Deze geweldige Blanc de Blancs-champagne is uitsluitend gemaakt van Premiers en Grands Crus.

Deze elegante champagne ontwikkelt een interessante balans tussen frisheid, bloemige noten en vinositeit. Het is tussen de 7 en 9 jaar gerijpt om een grote complexiteit te verkrijgen. Een Extra-Brut dosering (4,5 gr/l) versterkt de puurheid en de nobelheid van deze champagne.

Deze vintage biedt een champagne met een expressieve en elegante neus, die exotische en mirabel-pruimenaroma's ontwikkelt. De smaak is elegant en biedt een romige textuur.

Hij is perfect voor het aperitief en bij vis en schaaldieren.