



Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut

Wijndomein
Champagne Philipponnat

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

Druivensoort
**Chardonnay,
Pinot Meunier,
Pinot Noir**

Karakteristiek
**vol, romig, rijke smaak,
mineralen, fris**



De basiscuvee, als we die al zo mogen noemen, rijpt 3 jaar sur lattes (met de droesem op de typische rekjes zoals bij een millésimé champagne) en wordt gemaakt van enkel grand cru en premier cru percelen. Alhoewel deze champagne in de grootste huizen ter wereld wordt geserveerd blijft deze helaas nog een nobele onbekende in België en Nederland. Het is nochtans een stijl die ons goed moet liggen: rijk, rond, romig met een ongelofelijke mineraliteit en fraîcheur. 3 jaar sur lattes

Deze champagne kan als aperitief bij wat hapjes of charcuterie maar komt pas echt tot zijn recht aan tafel... Kalkoen, fazant, patrijs, kiggerechten, sole meunière, kreeft, krab etc. Serveer ze niet te koud (liefst rond de 10 graden) en bij voorkeur in een witte wijn glas en ontdek wat dit huis nu zo bijzonder maakt.