



Philipponnat brut Royale Réserve

AOC Champagne

375 ml

N° Art. 60041300

Le fruit et les épices s'harmonisent merveilleusement et avec beaucoup d'intensité appuyés par une mousse compacte et onctueuse. Son perlage fin et sa robe jaune doré sont un ravissement pour les yeux. Au nez, sa palette aromatique s'étend de la pâtisserie au beurre et aux amandes, à la gelée de groseille et la tarte aux pommes, en passant par le jasmin, l'orange confite et l'abricot. En bouche, il ne montre aucune âpreté et dévoile un corps fruité et minéral intense qui débouche sur une longue finale.

Origine:	France / Champagne
Cépage:	Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Maturité:	2 à 3 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Apéro riche, Gâteau, biscuits, pâtisserie, Sushi, Sashimi, Ceviche, Terrine de viande, huîtres
Vinification:	Méthode traditionnelle
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En cuve inox, Sur lies, En petits fûts
Durée de l'élevage:	36 mois
Volume:	12.0 %
Parker:	90

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

