BAUR au LAC Vins

Philipponnat brut Royale Réserve

AOC Champagne, 9000 ml

9000 ml

CHF 1'280.–

N° Art. 60041400

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 longe finale.

Origine:	**France / Champagne**
Cépage:	**Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier**
Maturité:	**2 à 3 ans après achat**
Température de consommation:	**10 à 12 °C**
Accord mets:	**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 %**
Sucre résiduel:	**8g/l**
Parker:	**91**
Wine Spectator:	**93**

Note: Contient des sulfites

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