



# Philipponnat x Le Petit Ballon

## Brut réserve non dosé

AOP CHAMPAGNE

ROYAL

FRUITÉ

FLORAL

MINÉRAL

**ACCORD PARFAIT**  
Saumon Gravlax**SERVICE : 8°**  
**CARAFAGE : non**

### L'avis de Jean-Michel Deluc

#### Une collaboration qui pétille pour un champagne exceptionnel.

La tendance est au non dosé (sans ajout de liqueur de dosage), je suis d'accord, mais je rajouterais que cela ne vaut que si la Champagne a trouvé son équilibre dans le vieillissement sur latte en cave. Avec 65% de pinot noir, 30% de chardonnay et 5% de pinot meunier venant de terroirs Grands Crus et Premiers cru, cette cuvée a trouvé son équilibre entre fraîcheur et vinosité, avec la droiture apportée sans aucun ajout de liqueur de dosage. Je suis heureux de vous présenter ce Champagne d'épicuriens d'autant plus que l'étiquette a été personnalisée pour le Petit Ballon.

### Philipponnat

Voici le texte pour Philipponnat: La maison Champagne Philipponnat, c'est une histoire de famille! Cela fait presque 5 siècles que les générations se succèdent et marquent la terre champenoise. Ce coteau dominant la Marne et exposé plein sud donne des champagnes parfaitement équilibrés qui vieillissent sublimement bien. La maison Champagne Philipponnat s'engage à l'élaboration de vins de qualité autour de valeurs qui lui sont chères: singularité, excellence, générosité, simplicité.

Champagne  
51160 Ay



**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...



**VIANDES**

Ris de veau au champagne, potée champenoise



**POISSON**

Saumon fumé, carpaccio de langoustines huile d'olive à la truffe d'Alba, langouste en bellevue, gratin de crabe et d'avocat



**FROMAGES**

Brie peu affiné, Comté, Abondance

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



**Détails**



**CÉPAGE(S)**

Pinot noir, chardonnay et pinot meunier



**CULTURE**

Conventionnelle



**À DÉGUSTER AVANT**

2020



**ALCOOL**

12 %

**CONTENANCE**

750 ml

**Dégustation**



**ŒIL**

Le vin est or pâle aux reflets argent et d'une brillance cristalline avec une multitude de bulles fines qui composent une mousse dense.



**NEZ**

Au nez, le vin est aérien avec des notes fraîches de tilleul, d'aubépine, de chèvrefeuille et d'agrumes finissant sur une pointe minérale.



**BOUCHE**

Sans dosage, l'attaque est franche et pure, mettant en avant des arômes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs sur des bulles très fines.

**Note du caviste de la maison**

**Ce vin vous a plu?** Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **27,90€**

PRIX CONSTATÉ **31,90€**

€ **Prix imbattable** pour les abonnés

**Livraison offerte** à partir de 150€

**5€ de frais de port** par tranche de 6

**4 à 8 jours** de livraison