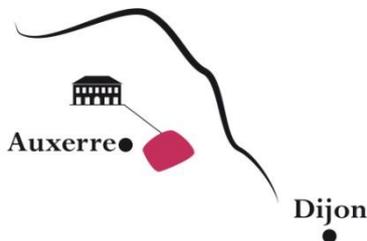


DOMAINE PHILIPPON FRÈRES

AOP CHABLIS

GRAND VIN DE BOURGOGNE

1752
SIGNATURE
WINES



Issu à 100% du Chardonnay, ce vin élégant et délicat du Domaine Philippon Frères vous offre sa personnalité unique !

Historique:

Le domaine est situé à La Chapelle Vaupelteigne, village de 96 habitants, à 5 km au nord de Chablis. Le domaine Philippon est une exploitation familiale depuis plusieurs générations. C'est Aimé Philippon qui, en 1915, reprend l'exploitation. Dans les années 1950 ses fils, Jacques et Francis, le rejoignent et lui succèdent en 1978. Le domaine compte environ 25 hectares de vigne dont 6,41 ha de Chablis 1er cru, 14,45 ha de Chablis et 3,53 ha de Petit Chablis.

Terroir:

L'assise majeure provient du jurassique, plus précisément du kimméridgien il y a quelque 150 millions d'années. On trouve ainsi dans la roche des dépôts d'huîtres minuscules qui nous rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne.

Vinification:

Après la récolte, les raisins sont chargés sur un tapis jusqu'au pressoir pneumatique. A ce stade, une fermentation à froid a lieu, permettant l'extraction des arômes subtils propre à l'appellation. Vient ensuite la fermentation alcoolique.

Notes de dégustation :

Ce blanc offre un nez très frais, vif et minéral. Il s'exprime sur le silex, la pomme verte, citron, sous-bois et champignon. Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur. Il présente un beau volume, de la chair de fruit, le tout sans aspérité. Finale élégante.

Accords mets/ vins :

Vous pouvez d'ores et déjà déguster ce vin avec des terrines de poissons, de volaille ou des poissons grillés. Il convient aussi parfaitement aux asperges, sans oublier la cuisine exotique (curry, tandoori, sushis). Grandiose tout simplement en apéritif. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

