



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE ROSÉ BRUT

フィリポナのスタイルを体現した強さ、フレッシュさ、エレガントさを持つロゼ



CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール75%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ5%。グラン・クリュ及びプルミエ・クリュの葡萄を中心に、ファーストプレスの果汁のみを使用しています。フレッシュさを失わない様にソレラシステムによる木樽熟成したりザーヴ・ワインを、25~30%アッサンブラージュします。

醸造

伝統的シャンパーニュ製法により熟成前の酸化を防ぎます。複雑なアロマを得る為に、一部のワインはマロラクティック発酵及び木樽での醸造を行います。洗練された果実味と上品なロゼ色を得る為に、7~8%程のマルイユ・シュル・アイ村及びリセ村産のマセラシオンによるピノ・ノワールのスティールワインを加えます。ブリュット(9g/L)の適量のドザージュが、純粋さや個性を覆い隠す事なく、フレッシュさや果実味のバランスを整えています。

熟成

12度に保たれた地下カーヴにおいて3年間(規定は最低15カ月)の熟成を経てデゴルジュマンされます。

TASTING

色

熟成により僅かに銅色を帯びたサーモン・ピンク。繊細でクリーミーな泡が長く続きます。

香り

最初に野イチゴやサクランボなど赤系果実のアロマ。時間がたつにつれて、柑橘系果実やグレープフルーツの皮のアロマが感じられます。

味わい

アタックはピュアでエレガント。果実に由来する良質の酸と僅かな苦味と共に、口中にたつぷりと広がります。

DINING

食事とのマリアージュ

アペリティフとしての最適温度は9度です。魚や燻製肉(ハム、ベーコン)、またはピンク色の肉(仔牛、羊)。赤い果実をベースにしたデザートに合わせるのも理想的です。

保存方法

若い間は豊かな果実味を楽しめます。一方でロワイヤル・レゼルヴ・ロゼは数年間の熟成も可能な品質に仕上げています。

キュヴェについて

ロワイヤル・レゼルヴ・ロゼに使用している赤ワインは、現在のメゾンの所在地であり、フィリポナ家の歴史があるマルイユ・シュル・アイ村の葡萄から造られます。

醸造長のコメント

複雑な果実のブーケが個性的なキュヴェです。口中ははっきりとしていて、僅かなスパイスのニュアンスを含んだ果実味が豊かに広がります。

[購入はこちらへ](#)

www.philipponnat.com