



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ ドザージュ無しの極辛口で仕上げた特別キュヴェ



### CRAFTING

#### ブレンド

ピノ・ノワール65%、シャルドネ30%、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。通常20~30%のリザーブワインを使用し、程よい熟成感と深みを与えます。リザーブワインはソレラシステムにより熟成されています。

#### 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。マロラクティック発酵は一部のみ行い、凝縮したアロマを得る為に、リザーブワインは木樽で熟成させています。ワインの個性とピュアな味わいを残す為に、ドザージュは一切行いません(0g/L)。

#### 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

輝きのある淡い金色。キメの細かい泡が長く続きます。

#### 香り

菩提樹、葡萄の花、サンザシのアロマ。

#### 味わい

口中のアタックは直線的かつピュア。澁刺としていながら、決して強すぎず、柑橘系果実が心地よく広がります。余韻は長く、焼けたパンやフレッシュなリンゴのニュアンスが軽快に広がります。

### DINING

#### 食事とのマリアージュ

アペリティフとしても冷やし過ぎず8℃位が適温です。生魚や甲殻類と合わせて。日本食とも好相性です。

#### 保存方法

デゴルジュマン後6~18か月間熟成させる事で、そのみずみずしい個性が発揮されます。一方で、数年の熟成も可能なシャンパーニュです。

### キュヴェについて

フィリポナ社は、シャンパーニュ・メゾンの中で最初にノン・ヴィンテージ・シャンパーニュにベースとなるヴィンテージ、ドザージュ量(このキュヴェは“ノン・ドゼ”)、デゴルジュマンの日付を裏ラベルに表記しました。

### 醸造長のコメント

このキュヴェは糖分を加えずに仕上げる事で、レモンやオレンジの皮のニュアンスを持つアロマ、ミネラルリティ、しっかりとした酒質など、本来の品質がそのまま表現されています。鮮やかで洗練されたフィリポナのスタイルが印象的なキュヴェです。

[購入はこちらへ](#)

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)