



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RÉSERVE BRUT

フィリポナのスタイルをそのまま表現したキュヴェ



キュヴェについて

「ロワイヤル・レゼルヴ」という名は、フィリポナ家の祖先達に由来します。彼らは、葡萄栽培家であると共にワイン商や醸造所を営み、ルイ14世にもワインを納め、行政官やアイ村の村長も務めていました。

醸造長のコメント

このキュヴェはピノ・ノワールを高い比率で使用して、マルイユ・シュール・アイ村のテロワールの個性を表現しています。骨格、余韻の長さ、酒質の強さがあり、バランスに優れています。

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・クリュ及びブルミエ・クリュの葡萄を中心に、ファーストプレス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。ドザージュは適量のブリュット(9g/L)で、純粹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

輝きのある黄金色。きめ細かい泡が長く続きます。

香り

葡萄の花や菩提樹のアロマ、その後軽くトーストしたパン。空気に触れると赤系果実や柑橘類、ハチミツの香りも現れます。

味わい

アタックは果実(アセロラ、フランボワーズ、熟した葡萄)がしっかりと感じられ、その後も力強い厚みが長く続きます。余韻には僅かにビスケットや焼き立てのパンの要素が残ります。

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。白身肉や鶏肉、ソーセージやサラミに合わせて。魚や甲殻類の冷菜にも最適です。

保存方法

適切な環境(冷暗所)では、バランスとみずみずしさを2年間程保つ事が出来ます。更に5年間は複雑味を増しながら熟成します。

[購入はこちらへ](#)www.philipponnat.com