



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## SUBLIME RESERVE 2005

昔ながらのドザージュにフィリポナならではのフルーティなシャンパン



### CRAFTING

#### ブレンド

シャルドネ 100%。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果汁のみを使用しています。

#### 醸造

伝統的なシャンパーニュ製法です。低温浸漬は行わず、マロラクティック発酵はほぼ行われますが、一部は木製の発酵槽を用いており、これについてはマロラクティック発酵を行いません。葡萄の持つポテンシャルや個性をくっきりと浮かび上がらせ為、ドザージュは4.5g/lに抑えています。

#### 熟成

12度に保たれた地下カーヴにおいて6~8年間(規定は最低3年間)の熟成を経てデゴルジュマンされます。自然な酸とのバランスのバランスのおかげで、重すぎない味わいに仕上がっています。

### TASTING

#### 色

深みのある黄金色。クリームのようにきめ細かい泡が長く続きます。

#### 香り

香りの中でもっとも印象的なのはアプリコット、マンゴ、梨、リンゴです。そこにトーストパンやハチミツ等が重なります。

#### 味わい

ハチミツを想わせるような口当たりにミネラル感、砂糖漬けの白い果実の味わいが加えます。複雑で長い余韻はバニラが支配的です。

### DINING

#### 食事とのマリアージュ

フォワグラ、肉、ジビエ等のクリームソースを使った料理、あらゆるオリエンタル料理、果物ベースのデザートにもぴったりなシャンパーニュなのです。8~10度がおススメです。

#### 保存方法

すぐ飲めるシャンパンです。カーヴのような冷暗所で3年程保存可能です。3年を超えるとハチミツのようなアロマができます。

### 更なる情報

このブラン・ド・ブランは料理と合わせるために造られました。

### セラーマスターの一言

2005年は対照的でした。冷害が多かった冬の次に、雨と暑さが続きました。収穫の時は乾燥で暑かったです。

[購入はこちらへ](#)

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