



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVEE 1522 ROSE 2006

アイ村のフルーティさやスパイスを表すシャンパン



CRAFTING

ブレンド

アイ村の自社畑『Le Leon』のピノ・ノワールは70%、メニル・シュル・オジェ村のシャルドネ30%。そこにクロ・デ・ゴフスのピノ・ノワールで造った赤ワインを加えます。(約8%)

醸造

一部(50%)のキュヴェは木樽において発酵しますが、マロラクティック発酵はしないため、本来のフレッシュさを失うことなく偉大なぶどう畑の本質を表現することができます。グランクリュのブドウのみ用いており、ドザージュは最低限(4.25g/l)に抑えている為、その魅力を十分に感じることができます。

熟成

12度に保たれた地下カーヴにおいて5~6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。ロゼに必要な新鮮さは充分残っています。

TASTING

色

淡いロゼの色調。きめ細かい豊かな泡立ちです。

香り

フランボワーズやカシスのような赤い果実と黒い果実の香りです。

味わい

新鮮でピュアな口当たりです。しっかりと熟した果実味と力強いミネラル感が見事に調和しています。とてもエレガントです。

DINING

食事とのマリアージュ

このキュヴェのミネラル感やフルーティさは子羊の煮込んだ肉やシーフード等に良く合います。苺や木苺のデザートにも最適です。イチゴとイチゴのデザートにも最適です。

保存方法

適切な環境(冷暗所)で熟成されていれば、10年間程保存できます。より濃密になります。食前酒の場合は8~9度で、食事と一緒に飲む場合は10~12度はおススメです。

更なる情報

キュヴェ1522のラベルに絵はフィリポナ家何人かがアイ村の市長であった17世紀のアイ村を表しています。

セラーマスターの一言

2006年は冬が寒く、夏が8月以外暑く、雷雨が多く、秋は温暖でした。前の年と違って、降水量は少なかったです。そのおかげでエレガントでフルーティなワインを造ることができました。

[購入はこちらへ](#)

www.philipponnat.com