



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

MAREUIL-SUR-AY 2008

マルイユ・シュール・アイ村の最良区画のピノ・ノワール



キュヴェについて

マルイユ・シュール・アイは初リリースの2006ヴィンテージに続いて2008年は2度目のヴィンテージです。このヴィンテージは、クロ・デ・ゴワスに隣接した区画の葡萄を使用し3339本のみ造られました。

CRAFTING

ブレンド

本拠地であるマルイユ・シュール・アイ村の優れたテロワールで育つピノ・ノワール100%。1級畑のファーストプレスのみ使用。2008年ヴィンテージはValofroyとDessu des Goissesの2区画

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。ステンレスタンクの一部及び木樽で醸造するワイン(44%)にはマロラクティック発酵を行いません。ワインの持つ純粋な個性、フレッシュさと熟成による味わいのバランスを保つ為に、ドザージュはエクストラ・ブリュット(4.5 g/L)で仕上げています。

熟成

12℃に保たれたメゾンの地下セラーで7年以上の瓶内熟成。澱と共に熟成を重ねる事で、凝縮味と第2・第3アロマを引き出す事が出来ます。

TASTING

色

輝きのある金色。クリーミーで繊細な泡が長く立ち昇ります。

香り

赤系果実や桃、柑橘系果実の非常にフルーティーなアロマ。空気と触れ合うと洋菓子やアーモンド、レモンのコンフィのニュアンスも感じられます。

味わい

口中には柑橘系果実や青リンゴの綺麗な味わいがたっぷりと芳醇に広がります。余韻はコショウやクミン等のスパイスの要素と共に長く続きます。

DINING

食事とのマリアージュ

貝類やビスクソースと繊細にマリアージュします。一方で白身の肉やソフトなタイプのチーズ、野鳥等のジビエ料理とも相性が良いです。アペリティフには8~9℃に冷やして、食事と楽しむ場合には10~12℃でのサービスがお勧めです。

保存方法

既にカーヴで長年熟成を重ねていますが、冷暗所の理想的なカーヴでは更に10年以上の熟成が可能です。

[購入はこちらへ](#)

www.philipponnat.com