



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LE LEON 2006

歴史の長い「ル・レオン」を表すピノ・ノワールのシャンパン



### CRAFTING

#### ブレンド

グランクリュ、アイ村の歴史の長い単一畑「ル・レオン」のピノ・ノワール100%、ファーストプレスの果汁のみを使用しています。

#### 醸造

区画ごとに収穫されたブドウは45%が樽発酵され、さらなる複雑性を身に付けます。しかしマロラクティック発酵は全く行わない為、畑本来の性質を失うことなく、自然な酸を保つこととなります。ドザージュは4.25g/lと低い為、土壌がもたらす力強いミネラルを存分に味わうことができます。

#### 熟成

12度に保たれた地下カーヴにおいて7年間以上(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。それによって、第2アロマと第3アロマが生まれます。

### TASTING

#### 色

深みのある豊かな黄金色。絹のような泡は繊細でいつまでも続きます。

#### 香り

完熟した果実の強烈なアロマ。ココア、ジンジャーブレッドのニュアンスや程よくトーストのようなブーケが加わります。

#### 味わい

口当たりはクリーミーで、バランスが良く、豊かな余韻が長く続きます。アイ村の畑特有の白胡椒やみかんを味わえます。

### DINING

#### 食事とのマリアージュ

ヨウ素を含むシーフードに良く合い、このキュヴェはハモン・イベリコとハモン・セシーナとも最適です。子羊のロースト肉、鹿の肉、ウォッシュタイプのチーズもおススメです。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。

#### 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。

## 更なる情報

ル・レオンは単一畑で造られた3つのキュヴェの一つです。1522年からフィリポナ家が所有するグランクリュ、アイ村の単一畑「ル・レオン」を表しています。アイ村とディジイ村の中間に位置し(アイ村を挟んでクロ・デ・ゴワスと反対側)、フィリポナのシャンパーニュの品質を支える重要な畑となっています。

[購入はこちらへ](#)

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