



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## LES CINTRES 2008

「クロ・デ・ゴワス」の中心部の葡萄のみ使い、この区画の個性を最大限に表現



### キュヴェについて

レ・サントルはシングル・プロット・シリーズとして造られた3キュヴェのうちの一つで、2006年の後の2ヴィンテージ目として2008年が造られました。特別区画の中でも、最も急斜面で、最も日当たりが良く、古樹(70年まで)の植えられている中心部の葡萄のみで造られます。2187本のみ。

### CRAFTING

#### ブレンド

ピノ・ノワール100%。マルイユ・シュール・アイ村のモノポール「クロ・デ・ゴワス」の中心部で「レ・グラン・サントル」と「レ・プティ・サントル」と呼ばれる区画の葡萄のファースト・プレスのみ使用。

#### 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。全て木樽で発酵。マロラクティック発酵は行いません。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)で仕上げられています。

#### 熟成

12℃に保たれたメゾンの地下セラーで9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強く長く続きます。

#### 香り

ホワイトチョコレートやグリル香、フュメ香、タバコの香が強くかつ繊細に感じられます。

#### 味わい

ミネラリーでフレッシュなアタック。フュメ香と共に余韻は驚くほど長く口中に残ります。

### DINING

#### 食事とのマリアージュ

非常にアロマティックでオマール海老や手長海老、ヨードの強い魚と絶妙にマリアージュします。堅固な骨格と長く続く味わいは白身肉や熟成したフロマージュとも合わせられます。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15年以上の熟成が可能です

[購入はこちらへ](#)

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