



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LES CINTRES 2008

最能强烈体现 *Clos des Goisses* 葡萄园中央地块的风格



内情

Les Cintres 是三个单一特酿葡萄园之一，其中，2008 年是 2006 年之后的第二个葡萄酒年份。这款“特酿”香槟取材自山坡种植的葡萄树。这些葡萄树日照时间长，种植年头最长（树龄多达 70 年），地处该葡萄园腹地，而且，该葡萄园本身就不可多得。已出品了 2,187 瓶。

精酿

调配

100% 的黑比诺葡萄酿制。100% 精选自马勒伊村 Clos des Goisses 葡萄园的中央地块 Les Grands Cintres 和 Les Petits Cintres 的初榨葡萄汁。

酿制工艺

未采用乳酸发酵工艺，而是使用传统方法发酵，避免过早氧化现象。所有葡萄酒都置于木桶中进行发酵。“超干”补液量（4.5 克/升）可以保持清新感与酒品性之间的平衡，而不会影响葡萄酒的特性和纯度。

陈化

在 12° C 恒温的“酒庄”酒窖陈酿 9 年以上，酿造出最具复杂度的葡萄酒，同时突出葡萄酒第二类和第三类香气，这是长期酒泥陈酿所具备的特征。

品鉴

眼观

呈浅亮金色。泛有极细的乳脂状气泡，持续出现密集的气泡串。

鼻嗅

具有浓郁、优雅的酒香，兼具白巧克力烘烤、烟熏的香味。

口尝

入口后第一感觉是它的矿物性和清新的味道，而且会再次呈现烘烤的香味，余味悠远绵长。

进餐

美酒配美食

这款“特酿”香槟，芳香独特，与龙虾、海螯虾以及海水鱼搭配会别有一番风味。其结构丰富，余味绵长，适合与白肉搭配，而且，经过多年陈化之后，与炖肉和奶酪搭配，优雅和谐，相得益彰。用作餐前酒，可冷藏至 8 至 9° C 时饮用，而用作配餐酒，可冷藏至 10 至 12° C 时饮用。

储藏

这款“特酿”香槟已在酒窖陈化多年，如果在凉爽、阴暗的酒窖至少再储藏 5 年以上，则会继续熟成完善。

www.philipponnat.com