



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## ROYALE RESERVE ROSE

这款桃红香槟味道厚重、清新并不失优雅，继承了菲丽宝娜香槟的风格



### 内情

用于精酿 Royale Réserve Rosé 的红香槟酒由种植于马勒伊村葡萄园的葡萄制作而成。马勒伊村是菲丽宝娜家族历史悠久的葡萄园庄之一，该村也是“酒庄”总部当前的所在地。

### 酒窖总管的点评

这款“特酿”香槟以其微妙的香味以及一丝复杂的果味而独一无二。入口后即强烈刺激味蕾，齿间游弋的果香由淡渐浓，美妙的酒香留在口中久久不散。

### 精酿

#### 调配

75% 的黑比诺、20% 的霞多丽、5% 的莫尼耶皮诺混合酿制。主要采用香槟酒葡萄种植区腹地的 Grand 和 Premier Crus 葡萄的初榨葡萄汁。采用索雷拉系统将陈年酒（25% 至 30% 的混酿）放置木桶中陈化，与陈年葡萄酒融合而不失清新的味道。

#### 酿制工艺

采用传统方法发酵酿制，避免过早氧化现象。部分采用乳酸发酵工艺，并将部分葡萄酒置于木桶中陈化，可以酿制出复杂的香味。采用马勒伊村和莱里塞村出产的黑比诺葡萄制作的红葡萄酒仍然采取浸渍工艺。添加 7% 至 8% 的葡萄果皮，可以获得颜色雅致、果味十足的桃红酒。“中等干”补液量（9 克/升）可以保持清新感、水果性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”酒窖酒泥陈酿 3 年，远远超过最低 15 个月的法定要求时间。

#### 品鉴

##### 眼观

呈鲑鱼粉红色，并带有紫铜亮色。精细、乳脂状气泡若隐若现。

##### 鼻嗅

第一次就闻到了夏日浆果以及一丝樱桃和野草莓的味道。慢慢地呈现出橘子和葡萄柚果皮的的味道。

##### 口尝

入口的第一感觉就是优雅、纯粹。味觉饱满，酸度适中，并具有会带来果味的轻微收敛感。

#### 进餐

##### 美食配美酒

用作餐前酒之前可以冷藏但不要冰冻（9° C）。可以使熏鱼和熏肉（火腿、培根）或粉红肉（小牛肉、羊羔肉）提味。与夏季浆果甜点（无论是直接提供还是作为汤品）搭配，相得益彰。

#### 储藏

如果年份较新，可品尝出其饱满的果味。Royale Réserve Rosé 采用专业技术进行调配，因此，还要经过若干年的陈化后臻于完美。

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