



1522

PHILIPPNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RÉSERVE SEC - 2005

一款采用传统补液的年份香槟的果香味



内情

Sublime Réserve 的推出，使之成为“酒庄”三款年份陈酿葡萄酒的完美补充，它是一款干型（30 克/升）白中白香槟，尤为适合搭配美味佳肴。

酒窖总管的点评

该葡萄酒年份气候反差很大：冬季结霜、干燥，葡萄生长季节温暖、多雨，而收获季节则炎热、干燥。

精酿

调配

100% 选自出产于 Côte des Blancs、Montagne de Reims 和 Clos des Goisses 的霞多丽。精选自一级园和特级园的初榨葡萄汁。

酿制工艺

采用传统方法发酵酿制，避免过早氧化现象。部分葡萄酒是在未进行乳酸发酵、未使用木桶的条件下酿制的，这样是为了保持其整体天然的清新感，并提升陈化潜力。30 克/升的补液量不会影响该款香槟的特性或爽口的酸度。

陈化

陈化 6 至 8 年，可以获得陈年霞多丽葡萄酒所具有的独特圆润度。此款葡萄酒果香丰富，保留了其天然的酸度，避免了酒体的厚重。

品鉴

眼观

呈淡金色，而且，气泡丰富、雅致、缓缓流动。

鼻嗅

最初，杏、芒果、梨子和黄褐色苹果等黄色水果的果味突出，然后，逐渐变成吐司和蜂蜜的味道。

口尝

入口后，第一感觉是口感轻快愉悦、平衡，一丝花蜜或糖渍白色水果的香味因其矿物性而愈加突出。口感复杂，酒香浓厚绵长，余味带有香草的味道。

进餐

美食配美酒

这款白中白香槟酒尤其会提升鹅肝酱、肉类和采用干果或新鲜水果烹饪的家禽等光滑细腻质地的食物的口感。非常适合与中式美食（甜酸酱）和餐后甜点（水果塔、牛轧糖）搭配。稍微冰镇（8 至 10° C）后饮用。

储藏

这款香槟酒在酒窖陈化一段最佳时间后立即饮用会十分爽口。在适合的酒窖（凉爽、阴暗的酒窖）妥善地储藏三年时间会酿制出具有更高圆润度和更具蜂蜜香味的香槟。

www.philipponnat.com