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

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。アイ村とディジィ村の中間に位置し（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。

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になります。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。

www.philipponnat.com

Clos des Goisses ~ 13 rue du Pont ~ Mareuil-sur-Ay ~ CS60002 ~ 51160 Ay-Champagne ~ France • T +33 (0)3 26 56 93 00 ~ F +33 (0)3 26 56 93 18