



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS 2011

卓越展现了菲丽宝娜在调配黑比诺葡萄以及发酵酿酒方面的高超技艺



精酿

调配

精选自一级园和特级园的初榨葡萄汁。100% 选自产于 Montagne de Reims 以及我们在马勒伊村和艾镇的葡萄园的黑比诺。

酿制工艺

采用传统方法发酵酿制，避免过早氧化现象。储藏在酿造大桶中的葡萄酒采用部分乳酸发酵，储藏在木桶中的葡萄酒采用非乳酸发酵工艺酿造。“超干”补液量（4.25 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

陈化 5 至 7 年，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，这些是长期酒泥陈酿所具备的特征。

品鉴

眼观

呈淡金色，精细的乳脂状气泡成一串，持久不消失。

鼻嗅

洋溢着梨子、苹果和橘子的果香，清新而雅致 - 带有一丝香柠檬的香味。芳香和烟熏味更胜一筹。

口尝

清新酒香，质地精纯。散发梨子和糖渍柳橙果皮的香味，品后留下芳香的余味，并带有一丝白胡椒粉的味道。优雅的矿物味。

进餐

美食配美酒

与家禽和野禽搭配皆宜。与肉糜和鹅肝酱搭配提升口感。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

Blanc de Noirs “特酿” 香槟经多年酒窖陈化后，至少可保存 5 年以上，如果条件合适（储藏于阴暗的酒窖），则可以保存更长的时间。

内情

2011 年气候变化反差大。冬天干冷至 1 月底，紧接着早春异常的温暖，这有利于植物的快速生长。从 5 月底开始，气候又变成另外一幅场景：冷热交替的多雨天气。这不利于葡萄的健康生长。8 月底收获了第一批葡萄。2011 年是菲丽宝娜酒庄和香槟地区历史上葡萄最早收的年份，但却是盛产果味纯正和口感精纯的葡萄酒年份。

www.philipponnat.com