



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC 2007

混合了产自香槟酒产区的最佳石灰岩土壤的霞多丽



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。储藏在酿造大桶中的葡萄酒采用部分乳酸发酵，而储藏在木桶中的葡萄酒采用非乳酸发酵工艺酿造。这是一款优雅的、可以保持清新感、花香和典型酒体之间平衡的葡萄酒。“超干”补液量（4.25 克/升）可以保持其原有香气的纯正和特性。

陈化

陈化至少 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，这是长期酒泥陈酿所具备的特征。

品鉴

眼观

口感明快、生动；呈浅金色。气泡精细、若隐若现。

鼻嗅

可以闻到微妙、优雅的酒香，紧接着散发出浓郁的、更为复杂的柑橘和白花香味

口尝

酒香细腻，酒体馥郁饱满，具有优良的矿物感和细腻感，这与葡萄酒散发的柑橘和葡萄柚香味完美契合。菲丽宝娜的特色风格甚至在余味表现的更为强烈，酒体馥郁饱满，香味绵长，若隐若现。

进餐

美食配美酒

理想的餐前酒。与海鲜（尤其是贝类）搭配属于绝配。用作餐前酒，可冷藏至 6 至 8° C 时饮用，而用作配餐酒，可冷藏至 9 至 11° C 时饮用。

储藏

Grand Blanc 至少可以保存 5 年。如果储藏在凉爽、阴暗的酒窖，则可以提升其圆润度。

内情

Grand Blanc 专门采用霞多丽葡萄混合酿制，它是菲丽宝娜葡萄酒系列中一款不可多得的葡萄酒，因为“酒庄”以采用黑比诺葡萄酿酒为特色。借此难得机会，可以深入了解“酒庄”酿制的一款口感精纯、补液适中的白中白香槟的另外一种风格。

酒窖总管的点评

冬天格外温和，春天气候温暖，这使得这一年份的葡萄早熟。大自然这次极其慷慨，让我们在 8 月 29 日至 9 月 17 日期间迎来了一场大丰收。这款 2007 年份葡萄酒具有优良的陈化潜力。

www.philipponnat.com