



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## MAREUIL-SUR-AY MILLÉSIME 2008

最为精准地表现了产自马勒伊村最佳地块的黑比诺葡萄的纯正果味



### 酒窖总管的点评

马勒伊村是三个单一特酿葡萄园之一，其中，2008年是2006年之后的第二个葡萄酒年份。精选种植葡萄的地块位于或紧邻 Clos des Goisses。该年份的葡萄酒仅生产了3,339瓶。

### 精酿

#### 调配

100% 选自产于马勒伊村和“酒庄”历史悠久的风土的黑比诺葡萄。专门采用香槟酒葡萄种植区腹地的 Premier Crus 葡萄的初榨葡萄汁。2008 年份葡萄酒混合了产自 Valofroy 和 Dessus des Goisses 地块的葡萄。

#### 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 (44%)。“超干”补液量 (4.5 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

在 12° C 恒温的“酒庄”酒窖陈酿至少 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

呈亮金色。组成一串精细的乳脂状气泡，持久不消失。

##### 鼻嗅

闻起来果味四溢，并带有红色浆果、桃子和柑橘味。轻轻一扇，会泛起糕点、杏仁和糖渍柠檬片的香味。

##### 口尝

浓烈的柑橘和青苹果香气，带来饱满、丰富的味觉感受，芳香余韵悠长，并带有一丝胡椒和小茴香的味道。

#### 进餐

##### 美食配美酒

这款马勒伊村“特酿”葡萄酒与贝类和浓汤酱搭配，相得益彰。它与白肉、软奶酪以及配以蔓越莓的野禽搭配可提升口感。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

这款“特酿”葡萄酒已酒窖陈酿多年；可以再保存 10 年，继续在凉爽、阴暗的酒窖熟成完善。

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