



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

ROYALE RESERVE BRUT

体现了最纯正的菲丽宝娜风格



精酿

调配

65% 的黑比诺、30% 的霞多丽和 5% 的莫尼耶皮诺混合酿制。主要采用香槟酒葡萄种植区腹地的一级园和特级园的初榨葡萄汁。采用索雷拉系统将 25% 至 30% 混酿的陈年酒放置木桶中进行陈化，与陈年葡萄酒融合而丝毫不损清新风味。

酿制工艺

采用传统方法发酵酿制，避免过早氧化现象。部分采用乳酸发酵工艺，并将陈年酒置于木桶中陈化，可以酿制出复杂的香味。中等补液量（8 克/升）可以保持清新感、水果性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”酒窖酒泥陈酿 3 年，远远超过最低 15 个月的法定要求时间。

品鉴

眼观

呈深金色，并带有琥珀亮色。精细气泡，生动、若隐若现

鼻嗅

首先会闻到葡萄藤花朵、椴木和新鲜出炉的烤面包的香味。紧接着会闻到夏日浆果、柑橘类水果和蜂蜜的香味。

口尝

酒香细腻，果香（红醋栗、树莓、成熟葡萄）、酒体馥郁饱满，余味悠长。余韵带有一丝饼干和新鲜出炉的面包的味道。

进餐

美食配美酒

用作餐前酒之前可以冷藏但不要冰冻（8° C 为宜）。提升冷热白肉、家禽和上等肉制品的口感。与冷餐、鱼肉和海鲜搭配，相得益彰。

储藏

Royale Réserve Brut 储藏在凉爽、阴暗的酒窖中，可保持其平衡性和活力的时间大约为 2 年。然后再熟成 5 年，可以酿制出口味更为复杂、酒体更为饱满的葡萄酒

内情

Royal Réserve 的名字可追溯到菲丽宝娜家族的先祖、葡萄园主、葡萄酒商和酿酒商、路易十四国王的供货商以及艾镇的地方行政官员和“皇家镇长”。

酒窖总管的点评

马勒伊村风土宝地是黑比诺葡萄种植的主要自然环境，其主要特征在此款特酿中表现的尤为突出。它使结构、酒质以及悠远余韵之间达到极佳的平衡。

www.philipponnat.com