1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC 2007

シャンパーニュ地方の最高の石灰質のテロワールのブレンド

更なる情報

ピノ・ノワールで有名なフィリポナのシャンパンの中で例外であるグラン・ブラン。フィリポナのスタイルの変化を味わえる唯一のシャンパンです。

セラーマスターの一言

2007年は早咲きが特徴でした。温かい冬の次に暑い春という自然の優しさのおかげで、8月29日から9月17日までとても良い収穫ができました。長く保存できるでしょう。

CRAFTING

ブレンド

コート・デ・ブラン、クロ・デ・ゴワス、モンターニュ・ド・ランスのシャルドネ100%。グラン・クリュ及びプルミエ・クリュの葡萄を中心に、ファーストプレスの果汁のみを使用しています。

醸造

伝統的なシャンパーニュ製法です。低温浸漬は行わず、マロラクティック発酵はほぼ行われますが、一部は木製の発酵槽を用いており、これについてはマロラクティック発酵を行いません。葡萄の持つポテンシャルや個性をくっきりと浮かび上がらせる為、ドザージュは4.5g/lに抑えています。

熟成

１２度に保たれた地下カーヴにおいて6～8年間（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、第３のアロマが生み出されます。

TASTING

色

かすかに緑がかった美しい黄金色。きめ細かい豊かな泡立ちです。

香り

女性的で、ミカンと菩提樹等のフローラルなアロマが鮮烈に広がります。

味わい

口当たりはミネラルで豊かです。香りと同じミカン、グレープフルーツも味わえます。リッチな果実味とシャルドネ特有の透明感のある酸が優雅に長い余韻を形作っています。

DINING

食事とのマリアージュ

食前酒としてハマグリやアサリ等のシーフードに最適です。食前酒として飲む場合は6～8度で、食事と一緒に飲む場合は9～11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5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