PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC 2010

グラン・ブラン 2010

シャルドネに最も適したチョーク質のテロワールから造られるシャンパーニュ

更なる情報

グラン・ブランは、ピノ・ノワールを主軸とするフィリポナのキュヴェの中で、例外的にシャルドネのみをアッサンブラージュしています。控えめなドザージュで仕上げたメゾン独自のブラン・ド・ブランのスタイルをお楽しみください。

セラーマスターの一言

2010：ブドウの成熟初期は理想的な気候で推移しましたが、その後変化が大きかった年です。8月中旬には雨が続き、香りと味わいのポテンシャルに優れたブドウを手に入れる為には、厳格な選果が必要でした。フィリポナでは、収穫は9月15～28日に行われました。バランスの良い果実味と良質のミネラルを残す為に、一部のワインはマロラクティック発酵を行わず、また醸造時には木樽を使用しました。フレッシュで骨格の備わったワインです。

CRAFTING

ブレンド

コート・デ・ブラン及びヴェルジィ村のシャルドネ100%。プルミエ・クリュ及びグラン・クリュのファースト・プレス果汁のみ使用しています。

醸造

伝統的シャンパーニュ製法により熟成前の酸化を防ぎます。タンクで醸造を行うワインの一部及び木樽で醸造するワインはマロラクティック発酵を行いません。エレガントでフレッシュながらバランスに優れており、フローラルなアロマと飲みやすさを持つワインです。本来持つピュアさと高貴さを表現する為、ドザージュはエクストラ・ブリュット（4,25g/L)に抑えています。

熟成

澱と共に7~9年熟成させる事で、ワインに複雑味を与え第2・第3アロマを十分に引き出します。

TASTING

色

金色で繊細な泡が立ちのぼります

香り

アカシアのハチミツやフレッシュ・アーモンドのデリケートな香り。空気と触れ合わせると、アプリコットのオー・ド・ヴィーが感じられます。

味わい

桃やバニラのデリケートな風味がたっぷりとクリーミーに広がります。余韻にはミネラルと非常に心地良いフレッシュさが残ります。

DINING

食事とのマリアージュ

アペリティフに最適です。また魚や甲殻類：海老やオマールを茹でてブール・ブーラン・ソースと合わせて。アペリティフには6~8℃で、食事と合わせるには9~11℃がお勧めです。

保存方法

適切な環境（冷暗所）で熟成されていれば5年間以上の保存が可能です。

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