1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LES CINTRES 2006

クロ・デ・ゴワスの中心部の畑を表すシャンパン

更なる情報

レ・サントルは単一畑で造られた3キュヴェの一つです。単一畑クロ・デ・ゴワスの中には14の区画がありその中心は最も勾配が急な45度で、極めて希少なキュヴェです。

CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール 70% 、シャルドネ30%。ファーストプレスの果汁のみを使用しています。単一畑クロ・デ・ゴワスの中心にある「レ・サントル」の葡萄のみです。

醸造

マロラクティック発酵は行わず、伝統的な醸造法を用い自然な酸を残しています。100%樽発酵され、ふくよかで複雑性に富んだリッチな味わいです。ドザージュは4.25g/lと低い為、土壌がもたらす力強いミネラルを存分に味わうことができます。

熟成

12℃に保たれた地下カーヴにおいて7年間以上（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アロマと第3アロマが生まれます。

TASTING

色

深みのある豊かな黄金色。絹のような泡は繊細でいつまでも続きます。

香り

ハニートーストを思わせるふくよかな香りにフランボワーズのジャム、ミルティーユ、リンゴの赤い皮の果実のアロマが加わります。。

味わい

赤い皮の果実やフランボワーズのブランデーの味わいに軽いトーストのニュアンスがします。口当たりが濃密で、しっかりとした骨格ですが、粒子が細かく、軽やかさを感じます。柔らかいタンニンを持つ、切れ味と柔軟性に富んだ余韻が印象的です。

DINING

食事とのマリアージュ

このキュヴェの力強いアロマはオマール、アカザエビ、ヨウ素を含む魚に良く合います。長い余韻は白身肉に最適です。またこのシャンパンを保存しておくと煮込み肉や白カビ軟質チーズと一緒に召し上がることもできます。食前酒の場合は8～9度で、食事と一緒に飲む場合は10～12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年間以上程保存できます。

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