1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

MAREUIL-SUR-AY 2006

マルイユ・シュル・アイ村を表すピノ・ノワールのシャンパン

更なる情報

マルイユ・シュール・アイは単一畑で造られた3キュヴェの一つです。１００年以上前からフィリポナ家が所有し、そのシャンパーニュの骨格を担ってきました。

CRAFTING

ブレンド

フィリポナのアイデンティティーとも言えるマルイユ・シュル・アイ村のプルミエ・クリュのピノ・ノワール１００％。ファーストプレスの果汁のみを使用しています。2006年のヴィンテージに使用した畑はValofroy、Les Côtes、Montin、Carrière d'Athis、Croix Blancheです。

醸造

区画ごとに収穫されたブドウは50％が樽発酵され、更なる複雑性が現れます。50％のキュヴェはマロラクティック発酵を行わない為畑本来の性質を失うことなく、自然な酸を保つことになります。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度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

輝く金色。絹のような泡は繊細でいつまでも続きます。

香り

フランボワーズ、柑橘類、トーストの香りです。ハーゼルナッツ、スパイス、胡椒のアロマが加わります。

味わい

濃密なフルーティさと絹のようなエレガントなタンニンを表現しており、独特な風味の余韻が長く残ります。果実の香りと繊細さのバランスという2006年のヴィンテージの特性を表しています。

DINING

食事とのマリアージュ

貝、甲殻類、ビスク等に良く合い、このキュヴェは白身肉、白カビチーズ、鴨等のジビエも最適です。食前酒の場合は8～9度で、食事と一緒に楽しむ場合は10～12度がおススメです。

保存方法

適切な環境（冷暗所）で熟成されていれば10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