1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

SUBLIME RESERVE 2005

昔ながらのドザージュにフィリポナならではのフルーティなシャンパン

更なる情報

このブラン・ド・ブランは料理と合わせるために造られました。

セラーマスターの一言

2005年は対照的でした。冷害が多かった冬の次に、雨と暑さが続きました。収穫の時は乾燥で暑かったです。

CRAFTING

ブレンド

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。自然な酸とのバランスのバランスのおかげで、重すぎない味わいに仕上がっています。

TASTING

色

深みのある黄金色。クリームのようにきめ細かい泡が長く続きます。

香り

香りの中でもっとも印象的なのはアプリコット、マンゴ、梨、リンゴです。そこにトーストパンやハチミツ等が重なります。

味わい

ハチミツを想わせるような口当たりにミネラル感、砂糖漬けの白い果実の味わいが加えます。複雑で長い余韻はバニラが支配的です。

DINING

食事とのマリアージュ

フォワグラ、肉、ジビエ等のクリームソースを使った料理、あらゆるオリエンタル料理、果物ベースのデザートにもぴったりなシャンパーニュなのです。8～10度がおススメです。

保存方法

すぐ飲めるシャンパンです。カーヴのような冷暗所で3年程保存可能です。3年を超えるとハチミツのようなアロマができます。

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