

仕様



地域：フランス / シャンパニュ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- シャンパニュ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

説明

最高に素晴らしいシャンパニュ。豊かで複雑、ボワゼルの熟練技の真髄を示す。

テイストイングノート 色は温もりのある黄金がかった黄色。繊細で細やかな泡が絶え間なく立ち昇り、優美でクリーミーな泡である。ブケは、濃厚なアロマを持ち、豊富なフィネスと純度を表す。ドライフルーツ、アプリコット、甘いスパイスの含みを持ち、次第に、ミネラルの含みを背景に美味しいブリオッシュやビスケットの含みを示す。風味のファーストアタックは、華麗で、コクがあり、濃縮されている。ジョワイヨ・ドゥ・フランス 2000は、素晴らしい前面に出ており、見事な豊かさと並外れたフィネスが融合している。トーストしたアーモンド、柑橘類の含みが、調和しながら風味を高めており、絶巧なフレッシュさへと導き、余韻の長い後味を示す。抜きん出た熟成ボテンシャルの高さの象徴である。

合う料理 このシャンパニュのフィネスと複雑さは、フランス料理のメインディッシュ、上質の前菜料理、ロブスターサラダ、熟成したパルメザンチーズと好相性。

葡萄品種 65% ピノ・ノワール、35% シャルドネ

受賞歴

ガイド・ルヴェル・ド・シャンパニュ 2011 5つ星、19/20ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 93ポイント！

ク・ド・クール 3つ星！<>

ガイド・アシェット・ド・ヴァン 2010 ベスト・シャンパニュ！<>

ステーブン・スペリエ デカンター・マガジン 2010 ダブルゴールド！