



## 仕様

地域：フランス / シャンパニユ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- シャンパニユ

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 ピノ・ムニエ

テイスト：辛口

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

## 説明

**テイストイングノート** きれいに輝く金色で、きめの細かい滑らかな小さい泡が立ち上る。かすかな木のアロマは、白い花、焼いたフルーツ、ローストアーモンドとスパイス（シナモン、バニラ）の凝縮した香りに変わり、同時に新鮮味が続く。複雑で、印象的なストラクチャーを持ち、フレッシュさと力強さのバランスが絶妙。小さい実のレッドベリーとドライアプリコットの芳醇な香りと、エレガンスが最後まで続く。

※開くまでグラスに注いでから、数分必要

**合う料理** すべてのガストロミーと合う。

葡萄品種 50% ピノ・ノワール、40% シャルドネ、10% ピノ・ムニエ

## 畠 / 醸造方法

### 特徴

2000年は雨やあられ、そしてすばらしい晴天の日々、両方を経験した年です。3つのシャンパニユ用葡萄品種は最高の成熟を遂げ、高品質の特徴が見られ、高い熟成のポテンシャルを持つ出来栄えとなりました。

このキュヴェは3カ所のコート・デ・ブラン シャルドネ クリュ（シュイイ/ヴエルテュ/クラマン村）、3カ所のモンタニュ・ド・ランス ピノ・ノワール クリュ（アイ/メニル・シュール・アイ/マイイ村）、そしてシニイ・レ・ローズ村のピノ・ムニエから成ります。7月のブレンドと瓶詰前に、9カ月間ワイン発酵に使われたシャンパニユとブルゴーニュ・オーク樽を使い、発酵します。