



仕様

地域：フランス / シャンパーニュ

原産地呼称：フランス / A.O.C.

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

アルコール度数：12.0%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 淡い黄金色。滑らかできめ細かい泡が続き、ノーズは力強く芳醇で幅広いアロマを示す。アーモンド、柑橘類、砂糖漬けオレンジ、ブリオッシュの含みが見事なバランスで混ざり合う。深みのある複雑な味わいは、洗練されたシルクのようなテクスチャーに支えられている。ペイストリーのエレガントな含みを前面に感じ、アロマの新鮮さとフィネス、フルボディとフレッシュさが一体となり、鮮やかな後味へと誘う。

合う料理 アーモンド入りシャボン（食用雄鶏）とクリームソースにシュー生地のスィートブレッド添え、軽くソテーしたフォアグラと桃のコンポートなどと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 40%、ムニエ 10%

希望小売価格¥18,700（税込）

畑 / 醸造方法

醸造 洗練された、高い熟成のポテンシャルを持つ葡萄からのみ造る。キュミエール、マイイ、ヴェルテュのピノ・ノワール50%、アヴィーズ、ル・メニル・シュル・オジェ、シュイイ、ヴェルテュのシャルドネ40%、ピエリーのムニエ10%（ファーストプレス果汁のみ）のブレンド。セラーで7年以上熟成し、力強さと繊細さを表し、最大限のポテンシャルを発揮する

ドサージュ 4g/l (エクストラ・ブリュット)

デゴルジュマン 2020年6月

熟成 澱といっしょに7年間

受賞歴

デキャンター誌2022 92ポイント！

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2021 91ポイント！

ムンドス・ヴィニ ゴールド！

サクラアワード2023 シルバー！