



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

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

2013年の並外れた葡萄の唯一無二の解釈として、力強さと繊細さを表している。素晴らしいフレッシュさと上質な舌触り。

テイスティングノート 淡い黄金色で、繊細な泡が長く立ち上る。ノーズはリッチでボリュームがあり、幅広い濃いアロマを伴う。カリン、ハチミツ、砂糖漬けの柑橘類とオレンジピール、ブリオッシュの含みが素晴らしい強さとバランスで混じり合う。フルボディの味わいは見事なフレッシュさを持ち、滑らかで洗練されたテクスチャーが支える。ミネラルを感じる後味は繊細で、美しくすっきりとしたタッチで完成し、軽い酸味と生き生きとしたストラクチャーにより長く続く。

合う料理 軽いクリームソースのローストしたウズラとアーモンド/プルーン添え（スイートブレッド付）、軽くソテーしたフォアグラの桃のコンポート添えなどと合う。

葡萄品種 60% ピノ・ノワール、40% シャルドネ

畑 / 醸造方法

偉大なフィネスと熟成のポテンシャルを持つワインを生み出す可能性を秘めた葡萄のみを厳選する。

醸造 澱といっしょに8年間熟成

ドサージュ 4g/L

収穫 マイイ、シニー・レ・ローズ、ヴェルテュの畑のピノ・ノワール60%、アヴィズ、ヴェルテュ、キュイのシャルドネ40%のブレンドから造る。

熟成 セラーで8年間熟成し、グラン・ヴィンテージのパワーとエレガンスを披露する準備が整った。

受賞歴

サクラアワード2024 ダブルゴールド！