



## 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.

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：11°C

容量：750ml

## 説明

### 専用箱入り

※専用箱に封入されているため、別途箱などにお入れすることはできません。

熨斗をご希望の場合、箱に直接巻くことは可能ですが専用箱にセロハンテープで固定されますので、ご了承ください。

熨斗をご希望の場合はコメント欄へ、結び(蝶結びor結び切り)・上部記載文言・下部お名入れの有無(入れる場合は記載名)をご指定ください。

**ティスティングノート** ボトルを開けた瞬間、他に類を見ない感覚を覚え、美しく美味しい喜びを感じる。クリアで綺麗に輝くゴールドがかかった麦わら色に、滑らかで繊細な泡が立ち上り、生き生きとしている。口に含むと、瞬く間に上質な泡に包みこまれ、爽快な感覚が広がる。引き締まったフィニッシュが続き、ジンジャーとリコリスの余韻が残る。大胆で、驚くほどピュアなアロマが力強さを引き出し、卓越したテロワールの塩味とミネラルを緻密に表現している。

**合う料理** 特別なお祝いに最適、またシーフード、甲殻類、魚の前菜などと好相性

葡萄品種 シャルドネ 100%

## 畑 / 醸造方法

コート・デ・ブランにある「グラン・クリュ」に格付けされた5つの村のシャルドネのみで造られている：アヴィズ、クラマン、シュイイ、オジエ、ル・メニル・シュル・オジエ。このユニークなテロワールは、わずか20kmの帯状のテロワールから成る。表面には千年前の石灰質が見え、水と肥沃な土地のオアシスを作り出している。白葡萄はこのような土壌で見事に花開き、ミネラル感、力強さ、洗練されたアロマを引き出す。コント・ド・シャンパニュを造るには、洗練さを絶対的に保証する「キュヴェ」のみが使用される。キュヴェを構成するワインのうち、5%は新樽で4ヵ月間熟成し、その3分の1は毎年入れ替えており、最終ブレンドにはトースト香が加わる。セラーでゆっくりと熟成する10年間、時が魔法をかけ、ヴィンテージは並外れたエネルギーと熟成のポテンシャルを持つ。

セラー熟成：10年間

ドサージュ：8-9g/L

熟成のポテンシャル：10年以上

醸造：6% - 8%のワインは樽で4-6ヵ月熟成している

最高級のキュヴェから生み出される、洗練されたコント・ド・シャンパニュ。オーク樽で4ヵ月熟成し、樽香はブレンドの特徴を引き立てる。

10年間のセラー熟成により、魔法がかけられた逸品。並外れたエネルギーと高いポテンシャルを秘めたヴィンテージ。残りの物語は開けてからのお愉しみ。