



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

テイスティングノート しっかりとしたストラクチャーを示し、生き生きとしたフレッシュさを伴う。上品で精度の高いマルメロペーストとドライフルーツが、見事なバランスを与えている。合う料理 アーモンドとプルーン添えのウズラのロースト、仔牛の甘煮やパフ包み焼き、桃のコンポート添えのフォアグラのソテーなどと好相性
葡萄品種 ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 シャンパーニュ

気候 大陸性

地質 石灰質土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵も行う

熟成 澱といっしょに9年間熟成

酸度 4.60g/L

PH 3.09

残糖度 5.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング2023 93ポイント!