



## 仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.P.-クレマン・ドゥ・リムー

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 シュナン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 白い花（ジャスミン、ユリ）、黄色いレモンピール、白胡椒の繊細で複雑なアロマが漂う。口に含むとすぐに開き、シロップ漬けの黄桃とローストアーモンドの含みを感じ、生き生きとしたアタックの後、たっぷりとしたトーストとブリオッシュの含みが続く。

**合う料理** 山羊のチーズ、甘いデザートなどと好相性

**葡萄品種** シャルドネ、シュナン・ブラン、ピノ・ノワール  
**認証** オーガニック

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ラングドック・ルーション

**葡萄畑の位置** ラングドック・ルーション

**気候** 地中海性

**収穫** 手摘み

**醸造** 葡萄はすぐに空気圧で压榨後タンクに移し、ワインと同じプロセスでアルコール発酵する。伝統的な方法で密封されたボトルに移し、二次発酵する。最後にデゴルジュマンを行い、フレッシュさとバランスを維持するために、伝統的なドサージュを行う。

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 95ポイント！