



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°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

ティスティングノート 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

畠 / 醸造方法

テロワール ラングドック・ルーション

葡萄畠の位置 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圧搾後タンクに移し、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！