



仕様

地域： フランス / シャンパニユ

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°Cから12°C

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 輝きのある鮮やかな金色に、滑らかな泡が長く立ち上る。複雑で表情豊かなノーズを示し、白桃や洋ナシの熟した果実が広がり、サンザシなどの白花の繊細な含みが加わり、焼き立てのブリオッシュやローストしたヘーゼルナッツのほのかな芳香が締めくくる。口に含むと、クリーミーなテクスチャーと活気のある爽やかさに魅了され、アプリコットやマンゴーなどの果物の風味がハチミツやトーストと見事に調和している。微かなミネラルが深味を与え、持続するフィニッシュが心地良いフレッシュさとエレガントの余韻へと導く。

葡萄品種 ピノ・ノワール 55%、シャルドネ 45%

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 シャンパニユ

気候 大陸性

地質 石灰質土壤

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8年間

ドサージュ 4.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！

ワイン・スペクター 92ポイント！