



## 仕様

地域：フランス / シャンパニユ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：12.0%

容量：750ml

## 説明

見事に滑らかで均整のとれたシャンパニユ

ティスティングノート 深い黄金色、きめ細かくきらめく泡が特徴。見事に滑らかで、バランスが取れている。ノーズはフレッシュで温かみがあり、白い果実のアロマが表れ、ほのかな柑橘系の含みが続く。シルクのようなテクスチャーは、生き生きとしたエッジを伴い、ブリオッシュのニュアンスとともに成熟を示す。たっぷりとした強いフレッシュさに、すっきりとした長い余韻の後味。

葡萄品種 56% シャルドネ、44% ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

熟成 コート・デ・ブランのシャルドネとモンターニュ・ド・ランスと、ザ・マルネ・ヴァレのピノ・ノワールを使用。熟成はステンレススチールタンク。ドサージュは、8g/L。