



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： 12.5%

サーブ温度： 8°C から 10°C

容量： 750ml

説明

テイストイングノート 滑らかで纖細、エレガントで親しみやすい芳醇でフレッシュなシャンパニユ。ノーズはマンダリンピールの濃い柑橘系果実を示す。口に含むとたっぷりとしたフレッシュさと力強いアタックが広がり、シトラスフルーツが支配する。特徴的な美味しいコクが続き、洋ナシやレーズンの風味を伴い、複雑なフィニッシュへと導かれる。素晴らしい余韻は、リコリスが彩る。

合う料理 繊細なクリーミーソースの白身魚、塩漬けハム、エビ、サーモン、マグロ、ホタテのカルパッチョ、チーズなどと好相性。またアペリティフに最適

葡萄品種 シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%

認証 VDC/HVE認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール シャンパニユ

葡萄畠の位置 シャンパニユ

気候 大陸性と海洋性が混ざる

地質 石灰質

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで発酵

熟成 澱といっしょに5年間熟成