



仕様

地域：イギリス / テンターデン
 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 ピノ・ブラン ピノ・ムニエ
 テイスティング：辛口
 アルコール度数：12.0%
 サーブ温度：6°Cから10°C
 容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 赤リンゴ、柑橘類、焼きたてのパンのアロマに、イチゴやカリンの味わいを伴い、滑らかで細かい泡が長く続く。
合う料理 アペリティフとして、またフィッシュ&チップスなどと合う
葡萄品種 シャルドネ48%、ピノ・ノワール42%、ピノ・ムニエ5%、ピノ・ブラン5%

畠 / 酿造方法

テロワール 石灰質、粘土質ローム土壤
葡萄畠の位置 ケント、エセックス、サセックス、ドーセット
気候 冷涼
地質 大陸性と地中海性気候
地質 石灰質、粘土質ローム土壤
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで低温発酵し、マロラクティック発酵を行う。澱と一緒に6ヶ月熟成、瓶詰後18ヶ月瓶内熟成を行う。
熟成 3年以内が飲み頃
酸度 8.60g/L
PH 3.03g/L
残糖度 8.50g/L

受賞歴

デキャンタ?・ワールド・ワイン・アワード2021/2020/2019 シルバー！
 IWC2020/2019 シルバー 94ポイント！
 シャンパーニュ&スパークリング・ワイン・ワールド・チャンピオンシップ2019 シルバー！