



## 仕様

地域：フランス / シャンパーニュ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：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：6℃から8℃

容量：750ml

## 説明

### 【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
- ・専用箱に梱包されております。別途ギフトボックスはご注文されませんよう、お願いいたします。

### ボワゼル バイ アンティック・パティック

ボワゼル社が毎年女性クリエイターを選出し、特別なボトルを発表している。今回はアンティック・パティックの、プレタポルテとアクセサリーの創始者であるガブリエラ・コルテスが担当。伝統的な職人技、自然への配慮、革新的な精神を持つアンティック・パティックにより、見事なコラボレーションが実現し作られた特別なボトルをご提供。

**テイスティングノート** 淡いグリーン色の反射を帯びた黄金色。泡は細かく、絶え間なく立ち上る。ノーズは繊細で、アカシア、サンザシの花のフレッシュな芳香を示し、ブリオッシュ、蜂蜜の魅力的な香りを伴い、アーモンドと柑橘の軽やかな含みが引き立っている。滑らかで、たっぷりとしたテクスチャーが広がり、とてもエレガント。ヘーゼルナッツ、グレープフルーツ、トーストの力強いアロマもあり、洗練されたミネラルが支える。長い余韻の、フレッシュな後味が続く。

**合う料理** アペリティフとして、また魚やシーフード料理、家さん、きのこ類などと好相性

**葡萄品種** 100%シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰質

**葡萄畑の位置** シュエイ、ル・メニル、アヴィーズ、ヴェルテュ

**気候** 大陸性気候

**地質** 石灰質

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレスタンクで発酵を行う。40%リザーヴワイン。

**熟成** 酵母といっしょに4年間熟成

**酸度** 6.60g/L

**PH** 3.11

**残糖度** 7.70g/L