夏カタログ119 フランス ロゼシャンパーニュ 1本

シャンパーニュ・ボワゼル

フランス

8221194

仕様

地域： フランス / シャンパーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- シャンパーニュ

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

テイスト： 辛口

サーブ温度： 8℃から10℃

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。
・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。
・熨斗対応可能商品です。
ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。
※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。
必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。
もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

ボワゼル ロゼ・アプソリュ 1本

とても繊細でほのかな赤果実の含みを伴う、複雑なシャンパーニュ。一部赤ワインとして醸造された（8%）3品種のブレンドから造る。
繊細でフルーティーなロゼシャンパーニュ。

テイスティングノート 金色の銅のような輝きがある淡いピンク色で、軽やかな生き生きとした泡が立ち上る。上質でほのかなノーズは、赤果実（野イチゴ、チェリー）の繊細でフルーティーな風味を示す。絹のように滑らかで美味しくフレッシュな味わいは、芳醇でしっかりとした骨格を持ち、まろやか。ラズベリーの洗練されたアロマが徐々に強くなり、微かなスパイスとミネラルを背景に、柑橘系の含みと完璧に調和する。エレガントな余韻は素晴らしく長い。
合う料理 アペリティフとして最適、また肉やラム肉の冷菜、赤果実のデザートなどと良く合う。
葡萄品種 40% ピノ・ノワール（8%赤ワイン）、30% シャルドネ、30% ピノ・ムニエ

受賞歴

ジェームス・サックリング　91ポイント！
サクラアワード2020　ゴールド！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp