夏カタログ120 フランス 白シャンパーニュ 1本

8221202

ディアデーマ

フランス

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.P.

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℃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。
・専用箱のため、熨斗対応は致しかねます。

ディアデーマ シャンパーニュ ドサージュ・ゼロ 1本

テイスティングノートピュアさと力強さを好む方の為のシャンパーニュ。初めタイトなアタックを示すが、直ちに滑らかな泡立ちとなり、林檎やベルガモの香りを示しやがてレモンタルトの含みを示す。生き生きとしたミネラル感のある力強いシャンパーニュ。食前酒として魅力的である。
最大限の複雑さを示し、葡萄を豊富に表現したキュヴェは、世界中の市場に出荷される前に最長5年間熟成される。とても辛口のブリュット・ゼロ。最良の葡萄品種のみがドサージュ・ゼロ　ディアデーマ用に厳選され使用される。約67%含まれているピノ・ノワールはフレッシュな赤果実、木、苺や柑橘類の含みを造り出す。約33%含まれているシャルドネはバニラやトフィー、ほのかなアーモンド、ブリオッシュやほのかなライム、アカシアの花の含みを加える。しばらくグラスに置いておくと洗練された特徴を示す。他のディアデーマの商品と同じように最も重要なフレッシュさ、複雑さ、長い余韻を持つ。
葡萄品種 ピノ・ノワール、シャルドネ
認証 デメテール、AB

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