



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.P.-クレマン・ドゥ・リムー

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：シャルドネ シュナン・ブラン モーザック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

エー・オー・ピー クレマン・ドゥ・リムー

葡萄栽培者のコメント このキュヴェは、リムーの海洋気候の地域内のテロワールでとれた葡萄のみを使用している。

コード・ルージュは、最上質なものへの頌歌であり、リムー近くで世界初のスパークリングワインを造った修道僧サン・ティレール・アビーへの捧げるワインとして造られた。ブラン・ドゥ・ブランは、シャルドネ、シュナン、モーザックから造られており、このワインの素晴らしいフィネスとエレガンスが、それらを育んだテロワールを象徴している。このキュヴェにはジェラルール・ベルトランの全ての伝統が含まれている。徽章のような赤いボトル、アルファとオメガのシンボル、「プリュット・エターナル」と名付ける上で、インスピレーションを与えた永久に続く自然の輪を表現している。

テイスティングノート とても淡く、ほぼ透明であり、繊細な泡が立ち上る。香りは花のようで、洋梨、柑橘類、フレッシュフルーツの含みを伴う。風味はフレッシュでミネラルを感じる。コード・ルージュは、上質でエレガント、洗練されている。

合う料理 アペリティフとして。寿司や魚のホワイトソースがけ、山羊のチーズ、バジルが入ったフレッシュフルーツサラダと相性が良い。

葡萄品種 70%シャルドネ、20% シュナン・ブラン、10%モーザック

畑 / 醸造方法

葡萄は手摘みで収穫され、収穫箱に入れられる。空気圧を使用した直接圧搾を行うことにより、再圧搾せずに、抽出により30~40%の搾汁が可能となる。極めて慎重にワインを安定させ、18℃の温度設定の下、アルコール発酵を行う。マロラクティック発酵を行うか否かはヴィンテージによって異なる。

細部までこだわった多様なテロワールと葡萄品種のブレンドは1月中に瓶詰めされ、瓶内発酵を促す。最低でも36ヵ月熟成させる。

受賞歴

ワイン&スピリッツ マガジン 90ポイント！