



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：ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント

このシャンパーニュは、様々な料理に合わせてお楽しみいただけます。

特に和食については、「神の雫」原作者による対談でも取り上げられている通り、大変おすすめです。

【対談詳細は[こちら](#)】

以前Boizelの方と鰯を食べる機会があったときに、最初のつまみから握りに移って最後の玉子まで、このBoizel一本で通しました。これが、Boizelの方も驚いていたほどほほ何にでも合いました。これは驚くべきことです。

シャンパンに鰯とよく言いますが、本当は酸が強かったりボディが硬かったりして難しいことが多いのですが、「これならいける」と自信をもってご紹介できる極めて数少ないシャンパーニュとなっています。

Boizelは奥ゆかしい味わいなので、繊細な和食や鰯に寄り添って邪魔をしません。しかしながら、しっかりしているのも、もちろんワインだけでもじっくり楽しめます。

このキュヴェは葡萄も畑もブレンドなので、様々な食材を受け入れる幅広さとバランスの良さを持っています。

鰯だけでなく、繊細な和食全般と合わせてお召し上がりください。

"ヴィンテージなしのブリュット"は、シャンパーニュ・ハウスの品質とノウハウを表現している。最も幅広く飲まれ、ハウススタイルの外交官と言える。

テイスティングノート 色調は輝く濃い黄金色の色調。細やかな気泡は素晴らしいフィネスを示し、うず高く立ち上る。表現豊かで、上質、フレッシュなノーズは開くと、白い花のアロマが立ち上がり、エレガントでフルーティな趣を漂わせながら、白桃、アプリコット、柑橘類やプリオッシュの含みを伴う。魅力的なテクスチャーはフレッシュでまるやかで、非常にバランスが取れている。最初のアロマは梨のコンポートとアカシアハニーの力強い含みで増長される。後味は豊かで、心地の良い長い余韻を残す。

合う料理 極上の美味なアペリティフとして、シーフード、グリルした魚料理とも好相性。

葡萄品種 3種のシャンパーニュ品種に基づき、シャルドネ30%、ピノ・ノワール55%、ピノ・ムニエ15%である。この構成には50のクリュがかかわっており、キープされていた過去の2つのヴィンテージのリザーヴワインが加えられる。

畑 / 醸造方法

地質 白亜質土壌

熟成 ステンレス・スチールタンクで醸造

受賞歴

ワイン・スペクテーター2014 90ポイント！

ムンドゥス・ヴィニ2012 ゴールド！

サクラアワード シルバー！