



仕様

地域：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%

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ぼ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ー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で、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！