



## 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

ロゼは、非常に複雑なシャンパーニュである。このデリケートな淡いピンク色、また同様にキュヴェのアロマに溶け込む赤い実のフルーツの軽いアクセントを得るのに特別なケアをする。

**テイスティングノート** 黄金色がかった、淡いサーモンピンク色。小さくきれいな泡が連続して出てくる。魅力的で繊細なノーズは、ドライフラワーと、レッドカラントとラズベリーを連想させる、ベリー類の含みを持つ。風味はフレッシュでエレガント、きれいに組み立てられており、秀逸なバランスを持ち、素晴らしい泡により、果実のキャラクターがきれいに高められており、快く余韻に残る。上質でほのかなブーケは、果実感があり、ラズベリーと野生の麦わらとベリー類の繊細な含みを示す。

**合う料理** 夏には極上のアペリティフとして、冷肉やラム肉にも驚くほど良く合う。赤色の果物のデザートと併せるのもお勧め。

**葡萄品種** スティルワインの白と赤をブレンドして造られる。シャルドネ20%、ピノ・ノワール50%（赤ワインとして醸造された8%を含む）、ピノ・ムニエ30%

## 畑 / 醸造方法

**気候** 大陸性気候

**地質** 白亜質の土壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** ステンレススティールタンクでのみ醸造を行う。

**熟成** 3年間澱に連れ合わせて熟成

**酸度** 4.3

**PH** 3.1

**残糖** 10

## 受賞歴

デキャンター・ワールド・アワード 93ポイント！

ワイン・スペクテーター 90ポイント！

サクラアワード2020 ゴールド！

サクラアワード2021 ゴールド！

ギド・アシェット ゴールド！