ルイ・マックス クレマン・ドゥ・ブルゴーニュ ブリュット

9205857

ルイ・マックス

フランス

仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.C.

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

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート きれいな深みのある、中位～濃い麦わら色をし、連続した細かい泡を示す。魅力的でデリケートなノーズは、グレープフルーツとイーストの様な含みを持つ。コクがあり、フレッシュでエレガント、組成が良く、まろやか、クリーミーな柑橘類のしっかりとした核を持ち、これはきれいな泡によって強調され、柔らかい後味で快く余韻が残る。JKW08/11

お勧めのサーヴの仕方 あらゆる特別な日（結婚式、披露宴、あらゆるパーティー）。アペリティフとして（そのまま又はブラックカラント、ラズベリー、ブラックベリーリキュールと一緒に）。食事と一緒に楽しむこともでき、どんな場合にも合う。6～8℃に冷たく冷やしてサーヴすると良い。

畑 / 醸造方法

ラベル： リヨンに住んでいる若いアーティスト　ファヴィエンヌ・コパンの作品

アペラシオン： クレマン･ドゥ･ブルゴーニュ

葡萄品種： ピノ･ノワール60% シャルドネ40%

特徴： 緑色がかった黄色。熟した果実のアロマ風味：まろやかで生き生きとし、きれいな泡を持つ。非常にエレガント。

その他： 醸造過程は、シャンパーニュと同じである。クレマンは若いうちに飲んでもいいが、5年程保存しても良い。

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