



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

説明

テイスティングノート ピュアさと力強さを好む方の為のシャンパーニュ。初めタイトなアタックを示すが、直ちに滑らかな泡立ちとなり、林檎やベルガモの香りを示しやがてレモンタルトの含みを示す。生き生きとしたミネラル感のある力強いシャンパーニュ。食前酒として魅力的である。最大限の複雑さを示し、葡萄を豊富に表現したキュヴェは、世界中の市場に出荷される前に最長5年間熟成される。とても辛口のブリュット・ゼロ。最良の葡萄品種のみがドサージュ・ゼロ ディアデーマ用に厳選され使用される。約67%含まれているピノ・ノワールはフレッシュな赤果実、木、苺や柑橘類の含みを造り出す。約33%含まれているシャルドネはバニラやトフィー、ほのかなアーモンド、プリオッシュやほのかなライム、アカシアの花の含みを加える。しばらくグラスに置いておくと洗練された特徴を示す。他のディアデーマの商品と同じように最も重要なフレッシュさ、複雑さ、長い余韻を持つ。

葡萄品種 ピノ・ノワール、シャルドネ

希望小売価格¥18,150（税込）

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候 **地質** 粘土質土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 タンクと樽（38%）で醸造を行う

酸度 6.62 g/l

PH 3.07

残糖 2.9g/l