ディアデーマ シャンパーニュ ロゼ

9260449

ディアデーマ

フランス

仕様

地域： フランス / シャンパーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

※専用箱入り

テイスティングノート 澄んだ赤色。フルーティーなノーズは赤果実のフレッシュさを示す。魅惑的な味わい、まるでイチゴを噛んだ時のようにピュアなアロマを感じ、フレッシュで長い余韻を持つ繊細なシャンパーニュ。野生のイチゴの強いアロマにほのかなシトラスを含む。たっぷりとした赤果実にフレッシュさを感じ、フレンチオーク樽の醸造によるまろやかなテクスチャーを持つ。リリースまで冷涼で暗いセラーで何年も寝かせることにより、繊細なアロマを生み出している。食後に最適。

葡萄品種 ピノ・ノワール

認証 デメテール、エコサート

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 5.73 g/l
PH 3.14
残糖度 5.4 g/l

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