



## 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

## 説明

シャンパーニュの聖地エペルネで100年以上伝統的製法を守り続ける

19世紀にアルザスからシャンパーニュの中心地エペルネに移ってきたクレメール家が創業。1880年代以降、その優美さと魅力によって人気のシャンパーニュとなりました。1912年よりボワゼルが運営。

**テイastingノート** 美しい黄金色をし、非常に細やかな泡とムースを持つ。よくバランスが取れたワインで、フレッシュさと柔らかさに、ノーズは良いフルーツのアロマ、ライムやリンゴの含みを持つ。風味は、明確で辛口。生き生きとしたフレッシュな果物のアタックとまろやかな組成を伴う。

**合う料理** 前菜、魚料理、チーズなどと好相性。

**葡萄品種** 55% ピノ・ムニエ, 30% ピノ・ノワール, 15% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**収穫と醸造** 100%ステンレススティールタンク。

**熟成** 最低15カ月間澱と共に熟成。

**酸度** 4.60g/L

**PH** 3.10

**残糖度** 11.50g/L