

9285826



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(%)：

説明

※本商品は専用箱入りです。別途ギフトボックスはご注文なさらないようお願いいたします。

テイスティングノート 細かい泡を持つ金色。ノーズは濃く、すばらしい風味と、幅の広いアロマを示し、アーモンド、フランジパン、砂糖漬けオレンジ、プリオッシュが美しいバランスと交わる。複雑で深味のある味わいと、滑らかで洗練した組成を持つ。エレガントなペストリーの含みとリッチなアロマは、繊細でたっぷりとした新鮮味を伴い、長い余韻の後味へと続く。

合う料理 ローズマリーとラムのスネ肉やグリルしたエビなどと好相性。

葡萄品種 50% シャルドネ、50% ピノ・ノワール

希望小売価格 ¥30,800 (税込)

畑 / 醸造方法

テロワール 日中良く晴れ、夜間冷涼な9月のおかげで、遅いが特別な収穫となった。ゆっくりとした熟成は、見事なシャドネとエレガントに組成されたピノ・ノワールを可能にした。全てのボワゼルキュヴェ同様に、グラン・クリュのアサンブラージュでファーストプレスの果汁のみ使用される。素晴らしいピノ・ノワールには、主にマイイとヴェルテュのグラン・クリュを使用し、コート・デ・ブラン地区のシャドネには、主にオジェ、アヴィーズ、ヴェルルテュのグラン・クリュを使用する。セラーでの長い熟成後、この素晴らしい年を引き立てる為、糖分添加量を少量にした。

気候 大洋の影響のある大陸性気候

土壌 ベレムナイト白亜質土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 90% ステンレス・スティールタンク、10%古樽で醸造を行う

熟成 8年間澱と共に瓶内熟成

酸度 4.5 g/l

PH 3.14

残糖 3.0 g/l

受賞歴

ザ・ドリンク・ビジネス ゴールド!デキャンタ・ワールド・アワーズ 94ポイント!デキャンタ
92ポイント!