



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：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

説明

ボワゼル社が毎年女性クリエイターを選出し、特別なボトルを発表している。今年アンティック・バティックの、プレタポルテとアクセサリーの創始者であるガブリエラ・コルテスが担当。伝統的な職人技、自然への配慮、革新的な精神を持つアンティック・バティックにより、見事なコラボレーションが実現し作られた特別なボトルをご提供。

テイスティングノート 淡いグリーン色の反射を帯びた黄金色。泡は細かく、絶え間なく立ち上る。ノーズは繊細で、アカシア、サンザシの花のフレッシュな芳香を示し、プリオッシュ、蜂蜜の魅力的な香りを伴い、アーモンドと柑橘の軽やかな含みが引き立っている。滑らかで、たっぷりとしたテクスチャーが広がり、とてもエレガント。ヘーゼルナッツ、グレープフルーツ、トーストの力強いアロマもあり、洗練されたミネラルが支える。長い余韻の、フレッシュな後味が続く。

合う料理 アペリティフとして、また魚やシーフード料理、家きん、きのこ類などと好相性

葡萄品種 100%シャルドネ

希望小売価格 ¥23,320 (税込)

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰質

葡萄畑の位置 シュエイ、ル・メニル、アヴィーズ、ヴェルテュ

気候 大陸性気候

地質 石灰質

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで発酵を行う。40%リザーヴワイン。

熟成 酵母といっしょに4年間熟成

酸度 6.60g/L

PH 3.11

残糖度 7.70g/L