



仕様

地域：イギリス / テンターデン

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・ブラン ピノ・ムニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：6℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 赤リンゴ、柑橘類、焼きたてのパンのアロマに、イチゴやカリンの味わいを伴い、滑らかできめ細かい泡が長く続く。

合う料理 アペリティフとして、またフィッシュ&チップスなど合う

葡萄品種 シャルドネ48%、ピノ・ノワール42%、ピノ・ムニエ5%、ピノ・ブラン5%

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰質、粘土質ローム土壌

葡萄畑の位置 ケント、エセックス、サセックス、ドーセット

気候 冷涼

地質 大陸性と地中海性気候

地質 石灰質、粘土質ローム土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで低温発酵し、マロラクティック発酵を行う。澱と一緒に6ヵ月熟成、瓶詰後18ヵ月瓶内熟成を行う。

熟成 3年以内が飲み頃

酸度 8.60g/L

PH 3.03g/L

残糖度 8.50g/L

受賞歴

デキャンタ?・ワールド・ワイン・アワード2021/2020/2019 シルバー!

IWC2020/2019 シルバー 94ポイント!

シャンパーニュ&スパークリング・ワイン・ワールド・チャンピオンシップ2019 シルバー!