



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.C.- シャンパーニュ

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

テイスト：辛口

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

とても繊細でほのかな赤果実の含みを伴う、複雑なシャンパーニュ。一部赤ワインとして醸造された（8%）3品種のブレンドから造る。繊細でフルーティーなロゼシャンパーニュ。

テイスティングノート 金色の銅のような輝きがある淡いピンク色で、軽やかな生き生きとした泡が立ち上る。上質でほのかなノーズは、赤果実（野イチゴ、チェリー）の繊細でフルーティーな風味を示す。絹のように滑らかで美味しくフレッシュな味わいは、芳醇でしっかりとした骨格を持ち、まろやか。ラズベリーの洗練されたアロマが徐々に強くなり、微かなスパイスとミネラルを背景に、柑橘系の含みと完璧に調和する。エレガントな余韻は素晴らしく長い。

合う料理 アペリティフとして最適、また肉やラム肉の冷菜、赤果実のデザートなどと良く合う。

葡萄品種 40% ピノ・ノワール（8%赤ワイン）、30% シャルドネ、30% ピノ・ムニエ

畑 / 醸造方法

個性とフィネスのためにピノ・ノワールのブレンドが主体。シャルドネは洗練されたエレガンスを与え、ピノ・ムニエは果実味に溢れたふくよかさを与える。美しい色合いと赤果実のアロマは、ブレンドの際に少量の赤ワインを加えることによって得られる。ピノ・ノワールから造る赤ワインは、シャンパーニュ地方で最も偉大な赤ワインのテロワールの中心にある、キュミエールとレ・リセから生み出されている。

醸造 澱といっしょに3年間熟成。ドサージュ：7g/L（リザーブワイン30%、内4%は大樽で熟成）