9310665



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: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

サーブ温度: 10℃から12℃

容量:750ml

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。

シャンパーニュ・ボワゼル

ボワゼルのノウハウの真髄として、ジョワイヨ2008年ヴィンテージは、シャンパーニュの偉大なテ ロワールの表現を体現している。

長期瓶内熟成による複雑さと優雅さを兼ね備えた逸品。

テイスティングノート 輝きのある黄金色で、細かい泡が長く立ち上る。エレガントでたっぷりとし た、幅広いアロマのブーケが開き、アーモンド、フランジパン、砂糖漬けオレンジ、ブリオッシュの ニュアンスが絶妙なバランスで感じられる。複雑で美しく力強い味わいは、滑らかで洗練されたテク スチャーが支え、ブーケにより約束されたエレガントなペイストリーのような含みを運ぶ。リッチな アロマは繊細さと、ふくよかさはフレッシュさと結びつき、まばゆい後味が続く。

合う料理 様々な食事と良く合う。ブレス産の鶏肉とジロール茸、ビゴール産豚の煮込み、ドライフ ルーツとスパイスを添えた鶏肉のタジンなどもお勧め。

葡萄品種 60% ピノ・ノワール、40% シャルドネ

畑/醸造方法

この偉大なシャンパーニュを造るため、一番搾りの果汁のみを使用。セラーで長期熟成後、偉大なヴィ ンテージの特徴を最大限引き出すために軽くドサージュする。

醸造 10%はオーク樽で醸造/澱といっしょに14年間熟成

ドサージュ 3g/L

収穫 プルミエ・クリュとグラン・クリュの葡萄からのみ造る:ピノ・ノワール - マイィ、キュミエー ル、シニー・レ・ローズ シャルドネ - アヴィズ、シュイイ、ヴェルテュ