ボワゼル ブラン・ド・ブラン ラ・コート プルミエ・クリュ

シャンパーニュ・ボワゼル

フランス

9313552

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.

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%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

コート・デ・ブランのグラン・クリュとプルミエ・クリュの葡萄からのみ造る。偉大なシャルドネの上品な骨格と豊かさをエレガントに表現する。
力強くて繊細シルクのようなテクスチャー。

テイスティングノート 薄い緑色がかった淡い黄金色で、きめ細かな泡が立ち上る。繊細な花のノーズを示し、アカシアの花、サンザシのフレッシュなアロマを伴い、ブリオッシュ、ハチミツ、アーモンド、柑橘類の魅力的な芳香が加わる。滑らかなテクスチャーの味わいは、繊細でありながら豊満。より力強いアロマ（ヘーゼルナッツ、グレープフルーツ、トースト）は、非常に洗練されたミネラルに支えられ、後味はフレッシュさ、繊細さ、余韻の長さが際立つ。
合う料理 アペリティフに最適、またシャンパーニュの熟成感とコクは、白身肉、海老、魚のグリルなどと良く合う。
葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

コート・デ・ブランのグラン・クリュとプルミエ・クリュの葡萄をブレンドしたピュアなシャルドネ・シャンパーニュ。それぞれのクリュが素晴らしい個性を発揮している。シュイイのフローラルな香り、ル・メニル・シュル・オジェのミネラル感、アヴィズの力強さ、ヴェルテュのエレガントな果実味を表現する。個性とエレガンスに加え、熟成が進むにつれて偉大なシャンパーニュの特徴的な豊かさと長い余韻が備わる。
醸造 澱といっしょに3年間熟成
ドサージュ 6g/L（リザーブワイン20%）

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp