



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し長い余韻が備わる。

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%)