



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：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

素晴らしい特徴とユニークな個性を示すブラン・ド・ノワール“ラ・モンターニュ”は、モンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュとプルミエ・クリュのピノ・ノワールのみを使用して造られています。

テイastingノート 琥珀色が微かに輝く、濃く鮮やかなゴールド。生き生きとしたきめ細かくクリーミーな泡は、しっかりとした形を形成し、長く立ち上る。ノーズは素晴らしく濃厚な芳香を示し、熟した果実（洋ナシ、赤果実、アプリコット）と焼き立てのブリオッシュを伴う。口に含むと驚くほどフレッシュでフルボディ。絹のように滑らかで洗練されたテクスチャーを持ち、果実、ペイストリー、ハチミツの繊細で調和の取れた含みへと導かれ、果実味に先導されたフレッシュな後味が続く。
葡萄品種 ピノ・ノワール 100%

畑 / 醸造方法

醸造 キュミエール、マイイ、シニエル・ローズなど、最高のシャンパーニュのテロワールから収穫されたピノ・ノワールのみを使用して造られている。収穫時には、葡萄の果皮が果汁を色付けしないように細心の注意が払われ、完璧な白色を保つ。

熟成 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%)