



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 ピノ・ムニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

容量：750ml

説明

ゼロ・ドザージュのシャンパーニュでありながら熟成を重ねたウルティム・ゼロは、偉大なシャンパーニュの最もピュアな表現を体現している。日本料理とも相性の良い繊細な味。

テイスティングノート 輝きのある麦わら色のゴールドで、細かく生き生きとした泡がリボンのように連なっている。香りはとても繊細で、濃厚で複雑、そして十分に完成している。葡萄園の桃、白い花、軽く焼いたアーモンドの繊細なアロマが、より酸味のある含みと混ざり合う。口に含むと、ワインはピュアで豊か、そして程よい密度がある。フレッシュさが際立ち、ジンジャーブレッドやフルーツのコンポートのような甘い風味でこのワインの成熟を感じられる。余韻は長く、クリーンで調和がとれている。

合う料理 魚介類を完璧に引き立て、日本料理や生魚と繊細なハーモニーを奏でる。アペリティフとしても最適。

葡萄品種 50% ピノ・ノワール、40% シャルドネ、10% ピノ・ムニエ

畑 / 醸造方法

熟度の高い葡萄のみ厳選し、3つの品種の豊かさと個性を最大限に引き出すために巧みにブレンドされている。醸造の最後にワインにまろやかさを与えるためのドサージュは一切行わず、非常にピュアで繊細な調和を得ることに全神経を集中させている。平均より長くセラーに置かれ、ゆっくりと完璧に熟成させる。

醸造 澱と一っしょに5年間熟成
30%リザーブワイン