



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

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな金色で、上質な泡が踊る。柑橘類、カリン、ミラベルプラム、ヘーゼルナッツなどの複雑でエレガントなブーケを示す。純粋な魅力に溢れていて、完璧なバランスの味わいはフレッシュ、肉厚でまろやか。後味は長く、しっかりと続く。

合う料理 アペリティフとして、また牡蠣、キャビア、セビチェ、フルーツ

葡萄品種 70%シャルドネ、30%ピノ・ノワール

※ボトル画像は1つのボトルの表裏です。

畑 / 醸造方法

テロワール コート・デ・ブラン

葡萄畑の位置 アイ、エペルネ

気候 海洋の影響を受ける大陸性気候、温暖

地質 石を含む石灰質土壌

収穫 冬は畑を良い状態に保ち、春は晴天で乾燥し、収穫まで好条件が続いた。葡萄は例年より小粒だったが、アロマが凝縮していた。早めに収穫したシャルドネは、素晴らしいフレッシュさと制度の高いミネラルを保ち、ピノ・ノワールは熟して非常に凝縮しており、ブレンドに複雑さとリッチさをもたらす。ヴィンテージは寛大な自然と期待通りの葡萄により、特別なキュヴェを生み出した。熟成セラーで12年熟成

酸度 3.88g/L

PH 3.03

残糖度 4.15g/L

受賞歴

ジャン・マルク・カラン 92ポイント!