



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

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

本商品はピーロート・ジャパン創業55周年を記念した、特別ボトルです。
内容は、[ボワゼル ブリュット レゼルヴ](#)と同様です。

テイastingノート 明るく澄んだ麦わら色で、素晴らしく繊細で軽やかな渦を巻いた泡が立ち上る。ノーズは表情豊かでフレッシュ、白い花（サンザシ）のアロマを最初に感じ、白桃、アプリコット、柑橘類、ペイストリーのニュアンスなど、見事な果実味のエレガントさが続く。魅惑的なテクスチャーの味わいは、フレッシュでしなやか、バランスが取れていて、凝縮した洋梨の砂糖漬け、アカシア、ハチミツの含みへと展開する。後味はリッチで長く続く。

合う料理 アペリティフに最適、また魚介類や焼き魚などと良く合う。

葡萄品種 40% ピノ・ノワール、35% シャルドネ、25% ピノ・ムニエ

畑 / 醸造方法

3つのシャンパーニュ用葡萄品種を緻密にブレンドしたキュヴェ：フローラルなブーケとエレガンスを表すシャルドネ、フィネスと骨格をもたらすピノ・ノワール、果実味と丸みを出すピノ・ムニエ。葡萄は約30の異なる区画から収穫する。一番搾りのみ使用する。2年前の収穫から造るリザーヴ・ワインの40%をタンクで保管し、新しく造るワインに加える。

醸造 澱といっしょに3年間熟成

ドサージュ 7g/L (リザーヴワイン40%、内4%は大樽で熟成)

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド！