メイブルム グランド・レゼルヴ ラファイエット ブラン・ド・ブラン ブリュット

メイブルム＆フィス

フランス

9348244

仕様

地域： フランス

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： アイレン

テイスト： オフドライ

アルコール度数： 11.5%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 金色に輝く明るい黄色。濃くフルーティーなノーズを示し、洋ナシとリンゴのアロマを伴い、ほのかなトーストを含む。口に含むと、素晴らしく滑らかで細かい泡が覆い、美しいバランスを感じる。フレッシュでフルーティーな芳香のフィニッシュが続き、微かなドライフルーツ（アーモンド）とバターが補完する。
合う料理 カクテルやアペリティフに最適
葡萄品種 アイレン

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候
地質 砂質と粘土が混ざる土壌
収穫 機械
醸造 温度管理した桶で発酵
熟成 桶で3-12ヵ月+9ヵ月熟成後にデゴルジュマンする

酸度 4.50g/L
PH 3.10
残糖度 12.00g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp