



## 仕様

地域： 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： シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

## 説明

このピュアなシャンパーニュは、コート・デ・ブランのプルミエ・クリュとグラン・クリュのシャルドネをブレンドして造られる。クリュ1つ1つから、個性的な特長を持つシャルドネが産出される。シュイイは非常にフローラルな含みを、ル・メニル＝シュル＝オジェはミネラルのニュアンスを、クラマンは力強さとエレガンスさが映える。これら極上の葡萄のもつポテンシャルを、長い熟成プロセスの間に十分に引き出し、驚くほどクリーミーなフィネスと、優美で、個性的でありながらも、繊細さを兼ねたシャンパーニュを造る。

**テイスティングノート** 淡い黄金色に明るい緑色の輝きを放ち、気泡は細やかで、絶え間なく、持続性がある。非常に上品なブーケの花香は、フレッシュなアカシアの花とサンザシのアロマを示し、出来立てのプリオッシュとハニーの魅力的な含みが感じられ、更にアーモンドと柑橘類の含みがアロマを覆う。豊満な風味と優れたバランスが素晴らしい。クリーミーなテクスチャーが口に広がる。アロマはヘーゼルナッツ、グレープフルーツ、トーストしたプリオッシュの繊細でありながら力強い香が立ち、それを非常に洗練されたミネラルが支えている。後味はとてもフレッシュ、優美で、余韻が長く残る。

**合う料理** アペリティフに理想的。また、熟成と組成から、家禽肉や子牛肉などの白肉料理、シーフード、魚料理と絶妙の相性を示す。

40%リザーヴワイン

希望小売価格 ¥15,400 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**気候** 大陸性気候

**地質** 白亜質の土壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** ステンレススティールタンクでのみ醸造を行う。

**熟成** 4年間澱に触れ合わせて熟成

**酸度** 4.7

**PH** 3.07

**残糖** 7.3

## 受賞歴

**Le Guide Larousse du Champagne 2013**ゲルハルト・アイヒェルマン “調和が取れ、ピュア、エレガントであり、良い長さの味わい” **ザ・シャンパーニュ・ガイド2013**リチャード・ジューリン “シャンパーニュの中で非常に高いレベルの逸品。昨年リリースが今までテイスティングした中で一番。” **ポケット・ワイン・ブック2011**ヒュー・ジョンソン確かな価値を持つシャンパーニュの一本：美しく熟成されたブラン・ドウ・ブラン