



## 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：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%

## 説明

### テイスティングノート

鮮やかな黄金色をし、細かい泡が絶え間無く出てくる。大変素晴らしく、フレッシュで複雑なノーズは、ピーチ、白い花、柑橘類のアロマと、スパイスとトーストの含みを持つ。風味は豊かで繊細、極めて素晴らしく良くバランスが取れている。後味はピュアで、驚く程長い余韻がある。このキュヴェは、お造りをはじめとする日本料理と繊細な調和を生み出します。更に魚介類や牡蠣を引き立てます。ワイン愛好家の方には、アペリティフとしてそのままお楽しみ頂けるでしょう。

希望小売価格 ¥12,100 (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：6年間澱に触れ合わせて熟成

高い熟度が得られた年にのみ造られるこのブリュット・ナチュラルは、シャルドネ37%、ピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ13%のブレンドで造られています。デゴルジュマンの後、ワインを“まろやかにする”為のリキュールは添加されていません。従って、素晴らしくピュアで繊細なハーモニーを保持し、更に他のブレンドより長い期間、セラーの中でゆっくりと寝かされ、熟成することが可能になります。

酸度：4.5

PH：3.13

残糖：0.9

ドザージュ：0

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 90ポイント！サクラアワード2020 シルバー！