



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：9℃

容量：750ml

説明

単一畑の葡萄から造られたシャンパーニュ

テイastingノート 黄金色がかった深い黄色。フルーティーなブーケを示し、ピーチとアプリコットジャムのアロマを伴い、緻密でほのかなトーストしたブリオッシュとバニラも感じる。フルボディ、滑らかでフルーティーな味わいは、ピーチの風味が支配している。軽やかな木の含みを持つ、特徴的で表情豊かな後味が続く。

合う料理 しっかりとした料理、ローストした肉、ソースで調理した魚料理、ほのかにスパイシーな料理と好相性。美食家のためのテロワールとワイン。

葡萄品種 45% シャルドネ、55% ピノ・ノワール どちらもフォリ・ヴィニヤードの厳選された葡萄のみを使用

畑 / 醸造方法

葡萄は畑の区画ごと別々に醸造される。30%はオークの古樽を使用し5ヵ月間熟成される。セラーで最低でも5年間澱に連れ合わせて熟成させる。

受賞歴

2019年のノーベル賞晩餐会に提供されました！

デキャンター・ワイン・アワーズ 2011 シルバーメダル！

IWSC 2011 シルバーメダル！

ソムリエ・ワイン・アワーズ 2011 シルバーメダル！

インターナショナル・ワイン・チャレンジ 2011 ブロンズメダル！

ロバート・パーカー 93ポイント！

ワイン・スペクテーター 90ポイント！

ワイン・エンスージアスト 94ポイント！

デキャンター誌 プラチナ 97ポイント！