



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
テイスト： 辛口
アルコール度数(%)： 12.5%

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

希望小売価格 ¥17,820 (税込)

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！