

9244799



仕様

地域：フランス / 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

容量：750ml

説明

最高に素晴らしいシャンパーニュ。豊かで複雑、ボワゼルの熟練技の真髄を示す

極めてレアなヴィンテージであり、ポテンシャルの高さを示し、素晴らしく高い酸度を持つ。過去の偉大なヴィンテージとの比較に値する。グラン・クリュ、プルミエ・クリュのヴィラージュでとれた葡萄のみを使用しており、ジョワイヨ・ドウ・フランスのレンジが追求する複雑さと優雅さのポテンシャルを有する。シャルドネは、コート・ド・ブラン産、ピノ・ノワールは、モンターニュ・ドウ・ラン産を使用している。

テイastingノート 贅沢な黄金色。繊細で生き生きとした泡が絶え間なく立ち上る。ブーケは複雑、初めはほのかな上品なアカシアやシナノキの花の香りが立ち上り、蜂蜜のような、パイナップルのフルーティな含みへと広がる。強いジンジャーブレッドとオレンジの皮の含みが強調される。ストレートでしなやかな風味、洗練された、滑らかなテクスチャーは徐々にピュアでフレッシュなワインの特質を持った組成へと変わる。プリオッシュとローストアーモンドの調和したほのかな含みを持つ香りは、かすかなにがみと塩気のあるミネラル感によって生き生きとする。余韻の長い、官能的な後味を示す。

合う料理 キノコとブレス産鶏肉、ピゴールの黒子豚の蒸し煮、ドライフルーツのタジンなどの美食料理

葡萄品種 ピノ・ノワール60%、シャドネ40%

畑 / 醸造方法

テロワール 日中良く晴れ、夜間冷涼な9月のおかげで、遅いが特別な収穫となった。ゆっくりとした熟成は、見事なシャドネとエレガントに組成されたピノ・ノワールを可能にした。全てのボワゼルキュヴェ同様に、グラン・クリュのアサンブラージュでファーストブレスの果汁のみ使用される。素晴らしいピノ・ノワールには、主にマイイとヴェルテュのグラン・クリュを使用し、コート・デ・ブラン地区のシャドネには、主にオジェ、アヴィーズ、ヴェルルテュのグラン・クリュを使用する。セラールでの長い熟成後、この素晴らしい年を引き立てる為、糖分添加量を少量にした。

気候 大洋の影響のある大陸性気候

地質 ベレムナイト白亜質土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 90% ステンレス・スティールタンク、10% 古樽で醸造を行う。

熟成 13年間澱と共に瓶内熟成

酸度 4.5 g/l

PH 3.14

残糖 3.0 g/l

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 94ポイント!

ガイド・ベタンヌ + ドゥソーヴ2019 16/20ポイント!

Alberto Lupetti Grandi Champagne 2018 94ポイント!