



## 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

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

## 説明

※本商品は専用箱入りです。別途ギフトボックスはご注文なさらないようお願いいたします。

ボワゼルのノウハウの真髄として、ジョワイヨ2008年ヴィンテージは、シャンパーニュの偉大なテロワールの表現を体現している。長期瓶内熟成による複雑さと優雅さを兼ね備えた逸品。

**テイastingノート** 輝きのある黄金色で、細かい泡が長く立ち上る。エレガントでたっぷりとした、幅広いアロマのブーケが開き、アーモンド、フランジパン、砂糖漬けオレンジ、プリオッシュのニュアンスが絶妙なバランスで感じられる。複雑で美しく力強い味わいは、滑らかで洗練されたテクスチャーが支え、ブーケにより約束されたエレガントなベイストリーのような含みを運ぶ。リッチなアロマは繊細さと、ふくよかさはフレッシュさと結びつき、まばゆい後味が続く。

**合う料理** 様々な食事と良く合う。プレス産の鶏肉とジロール茸、ビゴール産豚の煮込み、ドライフルーツとスパイスを添えた鶏肉のタジンなどもお勧め。

**葡萄品種** 60% ピノ・ノワール、40% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

この偉大なシャンパーニュを造るため、一番搾りの果汁のみを使用。セラーで長期熟成後、偉大なヴィンテージの特徴を最大限引き出すために軽くドサージュする。

**醸造** 10%はオーク樽で醸造/澱といっしょに14年間熟成

**ドサージュ** 3g/L

**収穫** プルミエ・クリュとグラン・クリュの葡萄からのみ造る：ピノ・ノワール-マイイ、キュミエール、シニー・レ・ローズ シャルドネ-アヴィズ、シュイイ、ヴェルテュ