



## 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

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 淡い金色で、きめ細かい泡が長く立ち上る。ノーズはエレガントでフルーティー、チェリーやラズベリーオー・ド・ヴィーを伴い、魅惑的なフィニッシュは、ハチミツのニュアンスを持つ。味わいは洗練されていて凝縮していて、ラズベリーのフルーティーさがブルーベリーやブラックチェリーの含みへと展開する。後味の余韻は長く、素晴らしいフレッシュさを最後まで感じる。

**合う料理** ロブスター、エビ、魚。しっかりとした骨格と余韻の長さは、白身肉を引き立てる。煮込み料理やチーズなどとも好相性。8-9℃に冷やしてアペリティフとして、10-12℃でお食事のお供に。

**葡萄品種** ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** マルイユ・シュール・アイ村のレ・グラン・サントル、レ・プティ・サントルの区画から造る

**醸造** 伝統的手法で酸化を防ぎ、マロラクティック発酵は行わない。樽で熟成し、ドサージュは4.5g/L。フレッシュさと凝縮感のバランスを保ち、ワインの特徴とピュアさを表現する。

**熟成** フィリポナのセラー（12℃）で9年間熟成。特徴を最大限引き出した逸品は、何層ものアロマを持ち、長期熟成特有の複雑さを見事に表現する。

## 受賞歴

デキャンター 99ポイント！

ワイン・アドヴォケート 97ポイント！