



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！