



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2012は偉大なシャンパーニュのテロワールの完璧な調和を体現している。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 深く綺麗な金色で、滑らかで繊細な泡が長く立ち上る。リッチで凝縮したノーズを示し、白い花や柑橘系果実の芳香を伴い、たっぷりとしたアーモンドと軽くトーストしたペイストリーの含みが続く。テクスチャーは滑らかでとても引き締まっていて、精度が高い。フレッシュでレモンも感じられるフルボディの後味は、素晴らしく長く続く。

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、ピ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

セラーで10年以上熟成し、リッチな個性を表し、ピノ・ノワールとシャルドネの繊細なアロマとともに輝きを放つ。収穫時の葡萄の成熟度は並外れて高く、この傑出したシャンパーニュに独特のパランスをもたらし、長期熟成に最適なファインワインを代表するよう一本。

醸造 高い熟成ポテンシャルを有するグラン・クリュとブルミエ・クリュの葡萄の、ファーストプレス果汁から造る。マイイ、キュミエール、シニー・レ・ロズのピノ・ノワール60%、アヴィズ、シュイイ、ヴェルテュのシャルドネ40%のブレンド。10%は古樽で醸造し、熟成した木特有のエレガントで複雑なアロマを引き出している。

熟成 10%はオーク樽で、澱といっしょに10年間熟成
ドサージュ 4g/L