



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 シャルドネ

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート ドライさがすべてにおいて成功している一本 - 塩味、ピュアな柑橘類、カリン、スグリ、レモングラスを示し、持続する石灰の余韻がミッドパレットまで続き、滑らかなブリオッシュ、アーモンド、砂糖漬けジンジャー、石墨が表れ、凝縮していて魅力的。素晴らしく洗練されている。2013年より収量のあったヴィンテージは、ブルゴーニュ産樽60%、ステンレスタンク40%で熟成。マロラクティック発酵は行わず、ドサージュは4.5g/L。by2023年ジェーン・アンソン 95/100ポイント

葡萄品種 71% ピノ・ノワール、29% シャルドネ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 プルミエ・クリュ、マルイユ・シュール・アイ村の単一畑：クロ・デ・ゴワセ
熟成 澱といっしょに8年間、64%オーク、36%ステンレスタンク（マロラクティック発酵はしない）

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 99ポイント！
ジェーン・アンソン 95ポイント！