



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

ノーズは豊かな方向を示し、熟成した果実（小さな赤いベリー、アブリコット）の力強く温かいアロマ、プリオッシュ、ドライフルーツ、ナッツの含みを持つ、風味は驚くほどフレッシュさと豊かさを持ち、シルクのように洗練されたテクスチャーがあり、フルーティー、ペストリー、ハニーの含みの間に繊細なハーモニーを残す。余韻はフレッシュでフルーティー。

希望小売価格 ¥15,400（税込）

畑 / 醸造方法

ブラン・ドゥ・ノワールは、力強くエレガントなシャンパーニュである。豊かなテクスチャーとユニークな個性を持つと同時にボワゼルのスタイルを表現している。キュヴェ・ブラン・ドゥ・ノワールは黒葡萄であるピノ・ノワールだけで造られた。

その果汁は白いが、熟すと皮は非常に色鮮やかになる。従って、本当に白い果汁を取るのが課題になる。そのために、畑から圧搾が終了するまで葡萄に細心の注意を払い、非常に大切に扱うことが必須である。

気候 大陸性気候

地質 白亜質の土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 ステンレススチールタンクでのみ醸造を行う。

熟成 3年間澱に連れ合わせて熟成

酸度 4.8

PH 3.06

残糖 8.9

受賞歴

ステファン・タンザー インターナショナルワインセラー2014 90ポイント！

ワイン・エンスージアスト 2019 90ポイント！