ボワゼル・シャンパーニュ ブリュット トラディション

9170937

シャンパーニュ・ボワゼル

フランス

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 ピノ・ムニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.0%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント
このシャンパーニュは、様々な料理に合わせてお楽しみいただけます。
特に和食については、「神の雫」原作者による対談でも取り上げられている通り、大変おすすめです。
【対談詳細はこちら】
以前Boizelの方と鮨を食べる機会があったときに、最初のつまみから握りに移って最後の玉子まで、このBoizel一本で通しました。これが、Boizelの方も驚いていたほどほぼ何にでも合いました。これは驚くべきことです。
シャンパンに鮨とよく言いますが、本当は酸が強かったりボディーが硬かったりして難しいことが多いのですが、「これならいける」と自信をもってご紹介できる極めて数少ないシャンパーニュとなっています。
Boizelは奥ゆかしい味わいなので、繊細な和食や鮨に寄り添って邪魔をしません。しかしながら、しっかりしているので、もちろんワインだけでもじっくり楽しめます。
このキュヴェは葡萄も畑もブレンドなので、様々な食材を受け入れる幅広さとバランスの良さを持っています。
鮨だけでなく、繊細な和食全般と合わせてお召し上がりください。

"ヴィンテージなしのブリュット"は、シャンパーニュ・ハウスの品質とノウハウを表現している。最も幅広く飲まれ、ハウススタイルの外交官と言える。

テイスティングノート 色調は輝く濃い黄金色の色調。細やかな気泡は素晴らしいフィネスを示し、うず高く立ち上る。表現豊かで、上質、フレッシュなノーズは開くと、白い花のアロマが立ち上がり、エレガントでフルーティな趣を漂わせながら、白桃、アプリコット、柑橘類やブリオッシュの含みを伴う。魅力的なテクスチャーはフレッシュでまろやかで、非常にバランスが取れている。最初のアロマは梨のコンポートとアカシアハニーの力強い含みで増長される。後味は豊かで、心地の良い長い余韻を残す。

合う料理 極上の美味なアペリティフとして、シーフード、グリルした魚料理とも好相性。

葡萄品種 3種のシャンパーニュ品種に基づき、シャルドネ30%、ピノ・ノワール55%、ピノ・ムニエ15%である。この構成には50のクリュがかかわっており、キープされていた過去の2つのヴィンテージのリザーヴワインが加えられる。

畑 / 醸造方法

地質 白亜質土壌
熟成 ステンレス・スティールタンクで醸造

受賞歴

ワイン・スペクテーター2014 90ポイント！
ムンドゥス・ヴィニ2012 ゴールド！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp