



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称：フランス / A.O.C.

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：6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート きれいな深みのある、中位～濃い麦わら色をし、連続した細かい泡を示す。魅力的でデリケートなノーズは、グレープフルーツとイーストの様な含みを持つ。コクがあり、フレッシュでエレガント、組成が良く、まるやか、クリーミーな柑橘類のしっかりとした核を持ち、これはきれいな泡によって強調され、柔らかい後味で快く余韻が残る。JKW08/11

お勧めのサーヴの仕方 あらゆる特別な日（結婚式、披露宴、あらゆるパーティー）。アペリティフとして（そのまま又はブラックカラント、ラズベリー、ブラックベリーリキュールと一緒に）。食事と一緒に楽しむこともでき、どんな場合にも合う。6～8℃に冷たく冷やしてサーヴすると良い。

畑 / 醸造方法

ラベル：リヨンに住んでいる若いアーティスト ファヴィエンヌ・コバンの作品

アペラシオン：クレマン・ドウ・ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ・ノワール60% シャルドネ40%

特徴：緑色がかった黄色。熟した果実のアロマ風味：まるやかで生き生きとし、きれいな泡を持つ。非常にエレガント。

その他：醸造過程は、シャンパーニュと同じである。クレマンは若いうちに飲んでもいいが、5年程保存しても良い。