



仕様

地域： 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

アルコール度数(%)：

説明

こちらの商品は専用箱に入れてお届け致します。

テイastingノート 色はとても鮮やかな淡いピンク色、銅色の輝きが反射する。素晴らしく快い、細やかな、生き生きとした泡が立ち上る。ブーケはバラの花びら、桃、ミラベルプラム、いちじくの熟れた甘い果実の含みを示す。アーモンドやドライフルーツの香りが温まると共に立ち上る。フレッシュでやわらかな風味は、シナモン、ピンク胡椒などのスパイスの含み、砂糖掛けのオレンジやスモーキーな含みを伴う。風味は非常に繊細で、他を圧倒したりしない。ワインのきれいな組成は、ほのかにタンニンとチョーキーな含みを示す。長い余韻の繊細な後味は、生き生きとしたフレッシュ感が続く。

合う料理 帆立、ホロホロチョウのパスティラ、赤いベリーのデザート

葡萄品種 シャルドネ 38%、ピノ・ノワール 62% (内10%は赤ワインとして醸造される)

希望小売価格 ¥33,000 (税込)

畑 / 醸造方法

テロワール 混沌とした気候で、最大の望みと同様に最悪の恐怖をもたらした。収穫は多様な成熟度で早く始まった。8月末から9月初めにかけて自然はより温和で、特に収穫を待つ事を決定した人々の間で、りっぱなブドウの収穫を可能にした。その年のリッチさとポテンシャルを一番表現する“ヴァンクレア”（スティル・ワイン）が厳選される。グラン、プレミエ・クリュのピノ・ノワール（マイイ、ヴェルテュ、キュミエール）、シャルドネ（オジェ、アヴィズ、ヴェルテュ）、またレ・リセからのピノ・ノワールを使用する。セラーの中でゆっくりと10年間熟成させた後、ジョワイヨ・ドウ・フランス ロゼ 2007のドサージュは最小に抑え、これによりピュアさを保ち、格別に繊細で芳醇、複雑味が高められている。

気候 海洋の影響を持つ大陸性気候

地質 ベレムナイト 白亜質土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 100% ステンレス・スチールタンクで醸造を行う。10%赤ワインを加える

熟成 10年間瓶内熟成を行う

酸度 4.7

PH 3.17

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！