シャンパーニュ・ユベール・ド・ジェルタル

9282484

ルイ・クレメール

フランス

仕様

地域： フランス / 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

アルコール度数(%)： 12.0%

容量：750ml

説明

シャンパーニュの聖地エペルネで100年以上伝統的製法を守り続ける
19世紀にアルザスからシャンパーニュの中心地エペルネに移ってきたクレーメル家が創業。1880年代以降、その優美さと魅力によって人気のシャンパーニュとなりました。1912年よりボワゼルが運営。
テイスティングノート 美しい黄金色をし、非常に細やかな泡とムースを持つ。よくバランスが取れたワインで、フレッシュさと柔らかさに、ノーズは良いフルーツのアロマ、ライムやリンゴの含みを持つ。風味は、明確で辛口。生き生きとしたフレッシュな果物のアタックとまろやかな組成を伴う。

合う料理 前菜、魚料理、チーズなどと好相性。

葡萄品種 55% ピノ・ムニエ, 30% ピノ・ノワール, 15% シャルドネ

畑 / 醸造方法

収穫と醸造 100%ステンレススティールタンク。
熟成 最低15カ月間澱と共に熟成。

酸度 4.60g/L
PH 3.10
残糖度 11.50g/L

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