



## 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 ピノ・ムニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.0%

## 説明

**テイastingノート** 淡い黄金色。滑らかできめ細かい泡が続き、ノーズは力強く芳醇で幅広いアロマを示す。アーモンド、柑橘類、砂糖漬けオレンジ、ブリオッシュの含みが見事なバランスで混ざり合う。深みのある複雑な味わいは、洗練されたシルクのようなテクスチャーに支えられている。ペイストリーのエレガントな含みを前面に感じ、アロマの新鮮さとフィネス、フルボディとフレッシュさが一体となり、鮮やかな後味へと誘う。

**合う料理** アーモンド入りシャボン（食用雄鶏）とクリームソースにシュー生地のスイートブレッド添え、軽くソテーしたフォアグラと桃のコンポートなどと好相性。

**葡萄品種** ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 40%、ムニエ 10%

希望小売価格 ¥18,700（税込）

## 畑 / 醸造方法

**醸造** 洗練された、高い熟成のポテンシャルを持つ葡萄からのみ造る。キュミエール、マイイ、ヴェルテュのピノ・ノワール50%、アヴィーズ、ル・メニル・シュル・オジェ、シュイイ、ヴェルテュのシャルドネ40%、ピエリーのムニエ10%（ファーストプレス果汁のみ）のブレンド。セラーで7年以上熟成し、力強さと繊細さを表し、最大限のポテンシャルを発揮する

**ドサージュ** 4g/l (エクストラ・ブリュット)

**デゴルジュマン** 2020年6月

**熟成** 澱といっしょに7年間

## 受賞歴

ムンドス・ヴィニ ゴールドメダル！デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2021 91ポイント！デキャンター誌2022 92ポイント！