チャペル・ダウン ブリュット

9298126

チャペル・ダウン

イギリス

仕様

地域： イギリス / テンターデン

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・ブラン 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： 6℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 赤リンゴ、柑橘類、焼きたてのパンのアロマに、イチゴやカリンの味わいを伴い、滑らかできめ細かい泡が長く続く。
合う料理 アペリティフとして、またフィッシュ＆チップスなどと合う
葡萄品種 シャルドネ48%、ピノ・ノワール42%、ピノ・ムニエ5%、ピノ・ブラン5%

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰質、粘土質ローム土壌
葡萄畑の位置 ケント、エセックス、サセックス、ドーセット
気候 冷涼
地質 大陸性と地中海性気候
地質 石灰質、粘土質ローム土壌
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで低温発酵し、マロラクティック発酵を行う。澱と一緒に6ヵ月熟成、瓶詰後18ヵ月瓶内熟成を行う。
熟成 3年以内が飲み頃
酸度 8.60g/L
PH 3.03g/L
残糖度 8.50g/L

受賞歴

デキャンタ?・ワールド・ワイン・アワード2021/2020/2019　シルバー！
IWC2020/2019　シルバー　94ポイント！
シャンパーニュ＆スパークリング・ワイン・ワールド・チャンピオンシップ2019　シルバー！

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