



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：9%

サーブ温度：6℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 新鮮なイチゴ、チェリー、レッドカラントのアロマに、トーストしたショールブレッドの含みを背景に感じる。パリッとして、フレッシュな味わいの滑らかなムースのような泡が長く続く。

合う料理 グリルサーモンやマグロのステーキなど、脂ののった魚などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール100%

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 10.10g/L

PH 2.99g/L

残糖度 8.00g/L

受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2021 プラチナ、97ポイント！

ワイン・オヴ・グレート・ブリタン2020 シルバー！

IWC2020 シルバー！