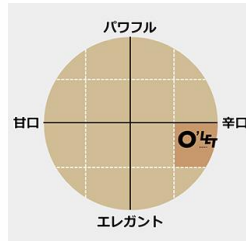


■ Champagne Cuvée Rosé Premier Cru

シャンパーニュ・キュベ・ロゼ・プルミエ・クリュ



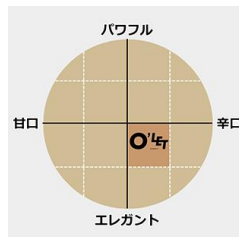
品種 ピノ・ノワール100% ドサージュ 6g
熟成 マセラシオン法によって醸造すると豊かな芳香が得られる代わりに色合いを安定するのが難しいとこのことでアッサンブラージュ法を組み合わせロゼを造っています。
瓶内熟成4年

価格 ¥6,600 (税込) 御注文 本

伝統的なアッサンブラージュを使用しイチゴをそのまま潰したようなニュアンスが魅力的な味わいをだし余韻の長さ・スケール感があります。フージュのグランクリュ 50%・キュミエールのプルミエクリュを50%使用。キュミエールは非常に良い斜面でマルヌ川から反射される光がピノノワールに良い影響を与えプルミエクリュの畑の中では素晴らしい畑と言われています。セニエ法で色付けしフルーツの香りがきれいにできるように造られています。

■ Champagne Brut Millesime 2015 Grand Cru

シャンパーニュ・ブリュット・ミレジム・グラン・クリュ



品種 ピノ・ノワール 100% (ルーヴォワ・グラン・クリュのみ)
熟成 瓶熟 60ヶ月、樽熟数か月、3年以上使用樽 100%
年産 2000本
ドサージュ 5g

価格 ¥8,800 (税込) 御注文 本

知られざる個性を持つグランクリュ・ルーヴォワのピノノワール 100%の 2013 年のミレジムシャンパーニュです。フルーティでエレガント、フレッシュな酸が際立つルーヴォワのシャンパーニュはまた、特別な存在です。ピュリニーモンラッシェ、ムルソーで使用した3年樽で全て樽熟成しており、収穫時には全て悪いブドウを取り除き完全に良いブドウのみ使用しています。泡が優しくグラスを包み込み、滑らかな酸が上品。

お名前:

TEL:

ご住所

お申し込み

ワイン中村

Fax:0258-32-0411 Tel:0258-32-0434