

N/V Cuvée Clemente Blanc de Blancs La Tete Noir

キュヴェ・クレモント・ブラン・ド・ブラン / ラ・テート・ノワール

南フランスの陽光あふれるスパークリング

ラ・テート・ノワール社、ポール・ドゥ・コストが南仏プロヴァンスで造るシャルドネ100%のブラン・ド・ブランです。ワイナリーは、マルセイユに程近いロニャックに位置し、ラ・テート・ノワール社はこの土地で百年以上の歴史を誇ります。

ポール・ドゥ・コストは頑なにメソッド・トラディショナル(シャンパーニュ方式)にこだわり続け、高品質のスパークリング・ワインを生産することで知られています。

地元のマルセイユ郊外では、極めてコストパフォーマンスの高い複雑味のあるスパークリングとして大変親しまれています。お祝い事に限らず人生のよき場面にマッチするこのワイン、6~7度でサーブしていただくと、卓越した味わいを余すところなくご堪能いただけます。

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ100% 味わい:ブリュット(辛口)

産地:南仏ルーシオン地方、ピレネ・オリエンタル県のペルピニャン近郊

醸造法:メソッド・トラディショナル(シャンパーニュ方式) 発酵:一部を樽で行う。

アルコール:11.5~12% 気圧:5気圧 残糖量:5.9g/L 総酸量:4~4.5g/L

■コメント■ シャンパーニュ方式で醸造されたシャルドネ100%のスパークリング・ワインです。少なくとも9ヶ月かけて澱と共に熟成させるため、香ばしいビスケットを思わせる複雑味にフレッシュでキレのある酸を湛えたエレガントなスタイルに仕上がっています。品質に拘りつつも、極めてコストパフォーマンスの高いスパークリング・ワインです。

上代価格 ¥2,400(税別)



株式会社ミレジム

Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes