

# N/V Cuvée Clémentine Blanc de Blancs Rivarose

キュヴェ クレモン ブランド ブラン / リヴァローズ

シャルドネを 100%使用したきめ細やかな味わいのスパークリング

フランスのプロヴァンス地方に本拠地を構えるリヴァローズ社がメソッド・トラディシヨネル(シャンパーニュ方式)で造るブランド・ブランです。フランス中西部シャラント県のシャルドネを使用してリヴァローズ社で醸造、瓶詰を行っています。

1909年に創業したリヴァローズ社(前身はラ・テート・ノワール社)は、地中海地方で最も古い高品質スパークリング・ワインの生産者として知られており、同社が造るワインは、フランス国内だけでなく、世界中で親しまれています。

この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ワインは、お祝い事に限らず幅広いシーンで活躍します。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)

アルコール:11.5% 気圧:5.5気圧 残糖量:10g/L 総酸量:3.5~4.5g/L

生産:シャラント県の標高の高い区画

樹齢:15年 土壌:粘土石灰質

醸造法:メソッド・トラディシヨネル(シャンパーニュ方式)

圧搾後、果汁を24時間低温で静置させた後、一次発酵を行います。よりフレッシュ感を引き出すため、マロラクティック発酵は行いません。二次発酵を終えた後、温度管理されたセラーで1年間、澱とともに寝かせます。

■コメント■ 仄かなバターのアロマにヘーゼルナッツのニュアンスが広がります。柑橘類や白い花の香りを纏ったフレッシュで張りのある味わいが特徴です。

■相性料理■ アペリティフとして、または魚介類料理と相性抜群です。

上代価格 ¥2,600(税別)

JANコード:4543190112123



株式会社ミレジム 担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes