



BRUT

ブリュット

シャンパーニュコレの原点とも言われる、 シャンパーニュ

食前酒から食中酒として幅広く合わせることができ、いつまでも楽しめるカジュアルでいてフォーマルなシャンパーニュです。

輝きのある良く澄んだ淡いゴールデンイエロー。口に含んだ瞬間ハッと目が覚めるような力強い泡立ちが口の中いっばいに広がりパワフルな印象を受けます。酸味は穏やかで柑橘フルーツのフレーバーと相まって瑞々しさを強調します。後味にやや甘味を伴い長い余韻を楽しめます。グラスに注がれると、ゆずとレモンを混ぜて温めたときに出るような香りが、すぐに立ち上がり時間の経過とともにクロワッサンの香ばしい香りが見え隠れし、香りにボリューム感を添えています。カクテルやアペリティフに最適でシャンパーニュ地方に多数存在するクリュを代表するエンブレム的な存在です。

マリアージュ：アペリティフ

品種構成：シャルドネ25-30% ピノ・ノワール15-20% ピノ・ムニエ50%

内容量：375ml / 750ml / 1500ml

ドサージュ：10g/L

熟成期間：3年以上

◆ テイスティングノート

外観：アニスがかった黄金色。きめ細やかな泡立ち。

香り：白い花、柑橘類。ほのかなスパイスの香り。

味わい：フレッシュで繊細かつバランスのとれた舌触り。率直で気品があり、口の中で程よい持続性。

◆ 受賞

・チャイナワイン&スピリッツアワード 金賞