



## BLANC DE BLANCS

ブラン・ド・ブラン

### 最もエレガントで柔らかなシャンパーニュ

稀な繊細さ、ピュアで光沢を纏うようなスタイルは氷上を舞うフィギアスケーターのような優雅さがあります。その味わいも然ることながら香りを胸一杯に吸い込みたいシャンパーニュ。

よく澄んだ清涼感のあるレモンイエロー。グラスに注がれると幾重にも重なって優雅に広がる泡立ちが素晴らしく、又、持続力も長くグラスの淵に残るコルドンはしっかりした粒で構成されており、追隨する泡立ちがグラスの表面で弾け続けます。柚子やすだちのビールの第一印象から、グレープフルーツと白桃のシロップの様な甘い香りの中に焼き立てのブリオッシュの香りが見事に融合していて、液面の表面からの泡立ちが、それらの香りとともにミネラル香を押し上げます。非常に力強く素早い泡が縦横無尽に口の中で弾けるやいなや、キリッと締まった酸味がゆっくり広がります。

マリージュ：うさぎなどの白身のお肉、牡蠣、シーフード

品種構成：シャルドネ100%

内容量：750ml

ドサージュ：7g/L

熟成期間：5年以上

#### ◆ テイスティングノート

外観：明るいホワイトゴールド。光を放ち、デリケートな泡立ち。

香り：繊細かつデリケートでエレガントなフローラル系のほのかなアロマが第一印象。

味わい：生き生きとして、軽い舌触り。様々な味の万華鏡のよう。それでいて繊細で余韻も持続的。

#### ◆ 受賞

- ・メルボルン・インターナショナル・ワイン・コンペティション 金賞
- ・ワイン・エンスージアスト 90/100
- ・ムンドゥス・ビーニ 金賞