



BLANC DE NOIRS

ブラン・ド・ノワール

コレの中でもっとも芳醇なシャンパーニュ

シャンパーニュ コレ のブラン・ド・ノワールはその繊細で新鮮なシャンパーニュ。そのフルーティーさは黒ぶどうを純粹に表現しています。きめ細かい、繊細な泡立ちはグラスの底から湧きあがる泉の様に立ち上ります。

のどを通るシャンパーニュは、清らかな湧水を口にした時の様な感覚でスーッとからだにしみわたります。口の中の滑らかな広がりシルクのクロスのように。フレッシュでフルーティーな味わいはフルーツバスケットを手にし、野山を駆ける少女を思い起こします。

品種構成：ピノ・ノワール 85 %、ピノ・ムニエ 15 %

内容量：750ml

ドサージュ：8g/L

熟成期間：3年以上

◆ テイスティングノート

外観：きめ細かく、輝く様な泡立ち。黄色く輝き、薄いシルバーのハイライト。

香り：フルーツバスケットを呼び起こすようなリンゴ、マンゴー、モモ、クレメンタイン、パッションフルーツ。あとにはアニス、キウイ、ブラックカラント、イチゴ、青リンゴ、お茶などの香りが追いかけてきます。

味わい：クリーミーで新鮮でとろけるような味わい。ミントと白果実で構成されたクランチャーでレモンやグリーンアップルの酸味が口の中に広がり、程よい余韻となります。