



## BRUT ROSÉ

ブリュット ロゼ

### 繊細で美しく魅惑のシャンパーニュ

グラスの底から一直線に立ち上げる泡立ちには力があり時間の経過をもともしません。いつまでも続く長い余韻は社交界のパーティーに出席する女性のドレスのイメージを彷彿させます。

フルコースディナーからデザートまで合わせることができ、エレガントさを演出します。良く澄んだ照りのあるサーモンピンク色は印象的でローブと優しさ、そしてそのハーモニーで人々を魅惑します。一瞬強さを感じる泡立ちの刺激はすぐに控えめな刺激へと変わる上品な味わいです。酸味より、熟成からくる苦みがアフターフレーバーの中に余韻を残します。ピンクグレープフルーツの苦みを伴った香りの中にパンが焼きあがる香ばしい香りを微かに感じます。上品な香りチェリーキャンディーが溶ける時の甘みをまとった赤い小さな果物の香りも加わります。

マリアージュ：アペリティフ、青オマールエビ、トマトのナージュ、サーモン

品種構成：シャルドネ40% ピノ・ノワール50% ピノ・ムニエ10%

内容量：750ml

ドサージュ：10g/L

熟成期間：4年以上

#### ◆ テイスティングノート

外観：輝く濃いめのピンク色。

香り：最初のアロマはフローラル系。とてもフレッシュで、デリケートな甘さにノート。

味わい：豊かな果実味からくる、欲張りでエレガントな味わい。絹のように滑らかな舌触りと、とろけるような泡立ち。

#### ◆ 受賞

- ・チャイナワイン&スピリッツアワード ダブルゴールド
- ・サンフランシスコ・インターナショナル・ワイン・コンペティション 金賞
- ・ムンドゥス・ヴィーニ 金賞