



EXTRA BRUT

エクストラ・ブリュット

純粋さは、生産地のテロワールを自由に表現

少なめのドサージュにより、鮮明さと活力感が特徴のシャンパーニュに仕上がりました。グロスを塗った唇の様に艶やかで明るく、エレガントだがミネラルを感じる口当たり、そして素晴らしい泡の立ち上る音。ドサージュは最大限に抑え、ぶどうそのものの甘みを最大限に引き出しています。

アペリティフのシャンパーニュとしても楽しみ、様々なシーンに合わせることができます。明るい金色、新鮮で活気に満ちた柚子やすだちなどの柑橘系フルーツとフローラルな香りが第一印象にあり、夏の海風を思い出す潮の香りが徐々に融合していきます。パワフルで優しい口当たりはとても紳士的でボリュームがあり、なおかつ口の中を細かい泡が優しく花開きます。

マリアージュ：牡蠣、キャビア

品種構成：シャルドネ40% ピノ・ノワール40% ピノ・ムニエ20%

内容量：750ml

ドサージュ：3g/L

熟成期間：4年以上

◆ テイスティングノート

外観：金色にきらめくローブ。

香り：心地よい新鮮さとフローラルな香り。

味わい：まっすぐで、張りがあり、かつミネラル感と塩気のある印象。リッチで、ほのかな酸味。

◆ 受賞

・ムンドゥス・ヴィーニ 金賞