



GRAND CRU Aÿ 2012 COLLECTION PRIVÉE

グランクリュ “アイ”。2012 コレクションプリヴェ

エレガントでフルーティなアロマを携えた グランクリュ “アイ村” の神髄

COLLETのメゾンが位置する100%格付けの「アイ村」にあるコートデュムーランとポルテオウブレバの2か所のリュエディ合計1haのみから収穫されたピノ・ノワールを使用。2か所のリュエディは共に南向きの斜面で豊富な日照量を得る事が出来、リッチでエレガントなアイ村の個性が良くでたシャンパーニュに仕上がります。2012年は寒さ厳しい冬から一転、夏から収穫の秋までは好天に恵まれ陽の光をたくさん浴びたフルーティな味わいのヴィンテージとなりました。2012年は生産量はわずか6,100本となります。

マリージュ：鴨のフォアグラ、スイートオニオンとアンズ茸のコンソメ、またはアミガサ茸を添えた子牛のカツレと

品種構成：ピノ・ノワール100%

内容量：750ml

ドサージュ：約6g/L

熟成期間：6年以上

◆ テイスティングノート

外観：輝きのある淡い黄色。細かい泡がビーズを連ねたように力強く長く続きます。

香り：スイカズラ、黒フサスグリ、野生の苺、洋ナシにヘーゼルナッツの凝縮した綺麗な第一印象。西洋スモモ、熟したパイン、パッションフルーツ、オレンジ、バターとスウィートアーモンドのアロマ。

味わい：躍動的で柔らかくクリーミーな泡は可愛らしいフレッシュでしなやか。アロマはジューシーなフルーティさがあり、レモンとオレンジの酸味が果実味を支えます。あとから石灰や粘土のミネラリーなノートが広がり、フレッシュで歯触りのよい味わいが長く続きます。アフターもフレッシュでフルーティー成熟した豊かなジューシーさが繰り返します。