



MEUNIER VIEILLES VIGNES COLLECTION PRIVÉE

ムニエ・ヴィエイユ・ヴィーニュ コレクションプリヴェ

数量限定、コレクション・プリヴェの希少キュヴェ

過去にもAyのみで収穫されたピノノワールのキュヴェ等、ほぼ市場に出回らない数量限定のキュヴェを極少量のみリリースするコレクション・プリヴェシリーズより、「組合設立当初より植樹された樹齢90年以上のムニエ」が約50%ブレンドされたピノムニエ100%の希少キュヴェ、ムニエ・ヴィエイユ・ヴィーニュが限定入荷致しました。

4つの厳選されたクリュよりブレンドされるムニエのうち、50%はシャンパーニュオークにて代々受け継がれてきた方法で醸造されます。この工程によりワインにプリオッシュやそそられる香りが与えられます。

ベースとなる50%以上のワインはエベルネ丘陵の斜面に1921年より植樹された単一区画から収穫され、古樹独特のキャラクターとリッチでパワフルな個性をもたらします。フェスティニー村からのワインによって完璧なブレンドと力強さやリッチさをそして緊張感をシャンパーニュにもたらし、更に1級シニー＝レ＝ロズ村からは豊かさとしなやかさのあるワインを、最後に1級リリー＝ラ＝モンターニュ村からのワインが各クリュの調和を確かなものとしします。

マリージュ：この寛大でグルメなシャンパーニュとの完璧な組み合わせはホタテとマンゴーのタルタル、牛ほほ肉ボルチーニ、アンズ茸のラビオリ、フォアグラのポワレにマーマレードです。

品種構成：ピノ・ムニエ100%

ドサージュ：6g/L

熟成期間：4年以上

◆テイスティングノート

外観：

輝きのある蜜の様な黄金色を伴う麦わら色、健全でヴィヴィッドな泡。

香り：

フルーティーで表現力豊かな第一印象にマンゴー、ピーチ、洋ナシと花梨の香りが混じり、サクランボやパイナップル、パッションフルーツと様々なスパイス、ヨード香、蜂蜜のニュアンス。

味わい：

クリアでフレッシュ、オレンジの様な酸味を砂交じりの粘土質土壌由来のミネラル、凝縮した果実味が支えます。嚼めるような塩味のある良い中間。たっぷりとして風味の良いフィニッシュはジューシーな酸味を伴うデリケートなミネラルが力強い。