



## MILLÉSIME 2008

ミレジメ 2008

### 澁刺とし、太陽の恵みの 2008 年

世紀のヴィンテージともいえる2008年は格付け90%以上の10の村より厳選されたブドウを使用。ストラクチュアを作るピノ・ノワールはマイイヤーアンボネイ他、リッチで柔らかくエレガンスさを与えるシャルドネはヴェルテュとアヴィズより収穫されました。

マリアージュ：アペリティフ、塩気のあるタパス、マテ貝、メバルやサーモンのレモンマリネ

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：約7.5g/L

熟成期間：8年以上

#### ◆ テイスティングノート

外観：明るく光の破片を散りばめたレモンイエロー、生き活きとした泡

香り：ミネラルとヨード香のトップノート。レモン、マルメロ、プリオッシュと共にアカシアとフレッシュなヴェルヴェイヌの香り。空気を含むと石灰岩、甘草、黒スグリ、ザボンの風味も現れる。

味わい：綺麗でフレッシュなアタック。レモンやザボンの様な柑橘系の快活な酸味。中間はクリーンで、このヴィンテージらしいフレッシュさとヨードの波しぶきの様な味わいのあるフィニッシュ。全てにおいてピュアで柑橘系の背景に繊細なブドウの果肉の風味。