



BRUT VITAGE 2008 COLLECTION PRIVÉE

ブリュット ヴィンテージ 2008 コレクションプリヴェ

樽によって熟成された偉大なシャンパーニュの複雑味

格付け90%以上の最高の村からブドウをセレクト。75%を構成するシャルドネはコートデブランの村から収穫された後、ワインはオーク樽で醸造されブリオッシュのアロマをまといます。リッチさとパワーをもたらすピノノワールも格付け90%以上の村より収穫。メゾンのあるアイはもちろんの事ルボワやアンボネイ等100%の村を中心に収穫されます。

マリージュ：完璧なペアリングは仔牛のヒレと野生のキノコ。シャンパーニュソース若しくは八角、砂糖漬けた金柑を使ったラブサン・スーチョンのソースとうずらのロースト

品種構成：シャルドネ75% ピノ・ノワール20% ピノ・ムニエ5%

内容量：750ml

ドサージュ：約6g/L

熟成期間：8年以上

◆ テイスティングノート

外観：輝きのある黄緑がかった深いレモンイエロー

香り：キャラメライズとローストしたヘーゼルナッツとアーモンド、フレッシュなバターとリンゴや金柑のノート。空気を含むとベルガモット、リンデン、砂糖漬けのレモン、黒スグリ、キイチゴとトーストのニュアンスの香りが立ちます。

味わい：フランクでフレッシュ、クリーミーで泡が溶け込んでおり、レモンを想起させる酸味。甘草とトーストしたパンのフィニッシュ。