



ESPRIT COUTURE

MILLÉSIME 2014

60% シャルドネ - 40% ピノ・ノワール

淡いレモンイエローの色調に、繊細で持続する泡。香りはブリオッシュやヘーゼルナッツに、アプリコットや白い花のニュアンスが重なり、上品で奥行きのある印象。口当たりはしなやかで、熟した果実の豊かな風味と爽やかな酸が美しく調和。石灰質由来のミネラルが全体を引き締め、長く続くエレガントな余韻を残す。女性をイメージしたエスプリクチュールの姿は貴婦人のシルエットと美しさを表現しています。

コレの哲学が詰まった、プレステージキュヴェ

熟成(年数) AGEING (IN YEARS)	7年	ドサージュ DOSAGE	8g/L
オーク樽熟成 VINIFICATION IN OAK BARRELS	36%		



ブレンドされている主な9のプルミエ・クリュとグラン・クリュ：

BLEND OF 9 PREMIERS AND GRANDS CRUS:

Chouilly, Cramant, Avenay-Val-D'Or, Bisseuil, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Rilly-la-Montagne, Tauxières.



料理とワインのペアリング：

FOOD & WINE PAIRING:

オマール・ブルー、ライムを添えたにんじんのムスリーヌ、イシビラメの切り身、貝とサフランソース。

Blue lobster and carrot mousseline with lime, turbot fillet, shellfish and saffron sauce.