

2015 Alfred Gratien Brut Millésimé アルフレッド・グラシアン ブリュット・ミレジメ



品種： シャルドネ58%、ムニエ25%、ピノ・ノワール17%

醸造： 受け継いだ伝統を守りながら、ブドウの選別、醸造、熟成を行います。

醸造と熟成には大樽ではなく228リットルのオークの小樽を使用し、区画ごとに異なる個性を生かす工夫を凝らしています。

もう一つのユニークな特徴は、ブドウの性質とテロワールの個性を大切するために、マロラクティック発酵をあえて行わないという点です。

ヴィンテージ・シャンパーニュは、アグラフと呼ばれる留め金とコルク栓を用いて熟成させています。コルクの優れた通気性と柔軟性は、ワインの熟成に必要とされる微量の酸素の透過を促します。

テイスティング：

明るく輝きがある黄金色。穏やかできめ細かく、とめどなく立ちのぼる泡は、液面に美しい泡の環を形作ります。

香りは豊かで円熟した印象。第一印象はトースト、バター、ミラベル、焼いたパイナップルを感じます。タバコ、ヴァニラの香りが土台を支えています。

アタックはふくよかで、ヴィンテージの暖かさを想起させます。

熟成を経て丸みが出てきたことにより、ワインが本来持つバランスと美しいハーモニーを奏でます。

提供温度： 10℃

ペアリング： カナッペ、アペリティフ、甘辛な味わいの料理

ドサージュ： 8g/L

Alc.： 12.5%

参考小売価格： 19,000円(税別)



AGR2WBM-15