

ドメーヌ グラシュー・シュヴァリエ クレマン・ド・ブルゴーニュ  
 Domaine Gracieux Chevalier Crémant de Bourgogne NV

偉大なワインが生まれる土壌があるブルゴーニュの地に 100 年以上前に設立されたメゾン。代々受け継がれ、質の良いワインを造り出すことに専念しています。オーナーは、1898 年から長い歴史を誇るクレマンの名門生産者ヴーヴ・アンバル。シャブリ地方の特徴でもある優れた土壌から生み出されるこのクレマンは、綺麗な酸が心地よく、きめ細かな泡が特徴です。様々な料理との汎用性も高く、季節を問わず楽しむことができます。



ブドウ品種: シャルドネ 35%、ピノ・ノワール 40%、アリゴテ 25%  
 畑: 平均樹齢 25 年。56ha。シャブリ地方の南側、イランシーの周辺  
 土壌: キンメリジャン層およびポートランド層の石灰岩土壌

手収穫。空気圧プレスでゆっくりと圧搾。優れた一番搾りのみを選びすぐり、最終的なブレンドに使用します。マロラクティック発酵にはステンレスタンクを使用。安定化のために冷却した後、酵母と糖分を加えて瓶内二次発酵が始まります。24 ヶ月から 35 ヶ月間の間、澱の上で熟成されます。

テイasting: ピノ・ノワール由来の果実を感じる香り。口に含むと白い花や桃の新鮮でミネラル感のある風味が広がります。白身肉やフルーツを使ったデザートとおすすめ。

参考小売価格: 3,600 円(税別)

