

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE

BRUT RÉSERVE

ラングロワ クレマン・ド・ロワール
ブリュット・レゼルヴ



LANGLOIS
CRÉMANT DE LOIRE

毎年、ブリュット・レゼルヴはフレッシュ感、エレガンス、複雑味というラングロワの特徴の本質を不变かつ正確に表現しています。

テクニカルノート

- ✓ シュナン・ブラン 67%、シャルドネ23%、カベルネ・フラン10%
- ✓ 10%リザーヴワインを使用
- ✓ シュールリーで24か月熟成
(クレマンのAOPでは12ヶ月熟成、シャンパーニュでは15ヶ月熟成)
- ✓ ドサージュ: 8~10g/L

外観	淡いゴールド色と繊細で細やかな泡
香り	白い花の心地よい香り(菩提樹、サンザン)
味わい	フレッシュで繊細な味わい

サービス温度:8~10 °C
熟成: 温度管理されたセラー内で3~5年

フードペアリング: このワインの生き生きとしたキャラクターは、シンプルでエレガントなおつまみとともに、食前酒として最適です

希望小売価格(税抜)

750ml: 3,300円
375ml: 2,300円
1500ml: 10,000円



WINE & STYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2F

TEL: 03-5413-8831 / FAX: 03-5413-8833