

Pierre Peters CHAMPAGNE

À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE **RÉSERVE OUBLIÉE** BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

ピエール・ペテルス
レゼルヴ・ウブリエ
ブリュット ブラン・ド・ブラン
グラン・クリュ

このマルチ・ヴィンテージシャンパニュが誕生した背景には、「ペテルス所有のグラン・クリュの素晴らしさ」と「メゾンが安定的に高品質ワインを出荷できる唯一無二のノウハウ」を世界的にアピールする目的があります。

レゼルヴ・ウブリエのブレンドはグラン・クリュ村（ル・メニル、オジエ、アヴィーズ、クラマン）の56の区画のブドウの他、1988年から良年のヴィンテージのみを注ぎ足しながら保管しているパーペチュアル・リザーヴが使われています。

ブラン・ド・ブランと呼ばれるシャンパニュの最高峰であり、しっかりと熟成させたグラン・クリュのリザーヴ・ワインを使用していることから、シャンパニュのポテンシャルを最大限引き出した逸品です。

ステンレス、セメント、フードルでそれぞれ別々に18ヶ月熟成させ、王冠ではなくナチュラルコルクで瓶詰めした後、澱と共に最低60ヶ月熟成させます。

飲み頃になったときにデゴルジュマンされ、特別に小型のフレンチオーク樽で熟成させたワインでティラージュを行い、更に6ヶ月間中身を馴染ませてから出荷されます。

限定商品につき、飲食店限定のアイテムです。



参考小売価格（税別）
¥18,500 750ml (限定)
** 飲食店限定商品



WINE to STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F // t: 03-5413-8831 // www.winetostyle.co.jp