

ロゼ・プルミエ・キュヴェ

明るく繊細なピノ・ノワールの賛歌さながらのプルミエキュヴェ・ロゼは、一番搾りの果汁のみを使用した、正に一級品のロゼです。

ピノ・ノワールから作られるマルチヴィンテージ・ロゼの製法は2通り。

ピノ・ノワール白ワイン：手早く圧搾して果皮を取り除き白ワインとして醸造可能な青みがかかった透明色の果汁に仕上げます。

ピノ・ノワール赤ワイン：長期マセラシオンで果皮から色素を抽出。これにシャルドネを少量加えることでピノ・ノワールの果実味のバランスをとり、生き生きした味わいに仕上げます。

ブレンド

ピノ・ノワール（主体）とシャルドネ（少量）の一番搾りの果汁をブレンド。比率は非公開。

リザーブワイン

1985年から続く25インテージをブレンド。

熟成

3年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマンの後、最低5カ月瓶内熟成。

ドサージュ

残糖量6g/L以下の極めて糖度の低いピュアなエクストラ・ブリュット。

生産者によるコメント

外観 桃色のような赤銅色。若いうちは仄かなラズベリーの色合いを帯び、熟成するにつれ、サーモンピンクを帯びてきます。最高の葡萄だけを選び、完璧に温度管理されたセラー内での長期熟成によって生み出される繊細な泡沫。

香り 第一アロマは、赤スグリと赤い果実の香り。グラスの中で空気に触れるに従いモレロチェリー、野苺、スミレの花の芳香が表れ、仄かなレモンの香りがシャルドネの存在感を示します。熟成するにつれ、ダークチェリーやイチジク、ブラックベリー等の黒果実のアロマが表れます。

味わい 摘みたての新鮮な赤果実の味わい。鮮やかで余韻の長い後味が広がります。

-halfボトル、ボトル、マグナムでのご提供。各ボトルのラベルにデゴルジュマンの年月が明記されています。

「上品で爽快、直接的でいて繊細なアペリティフ・シャンパーニュの真髄。夢のようなひと時。」

Terre de vins – 2013 年

Guide Gault et Millau 2015 年 : 16/20 点

Guide Bettane Desseauve 2016 年 : 16/20 点

