

CHAMPAGNE
BOLLINGER

B16

ボランジェ
ベー・セーズ

チャレンジングな年に造られた
ユニークなキュヴェ

B16 のストーリー

自然の試練によって形作られた唯一無二のキュヴェは、偉大な
ヴィンテージ・シャンパーニュを造るメゾンの卓越したノウハウを体現しています

2016 年の特異的な気象条件が交錯する珍しい年に生まれたこのワインは、ピノ・ノワールを 70%以上使用。モンターニュ・ド・ランスのテロワールが育む独特なアロマを追求します

五感をくすぐるようなユニークな旅を彷彿とさせる感覚。それは洗練された幻想的なものに値します。白桃とベルガモットの繊細な香りが、熟した果実とスィートアーモンドの香りへと広がります

生産

ブドウ品種：73% ピノ・ノワール 27% シャルドネ

モンターニュ・ド・ランス内で最も遅く熟す地域に焦点を当てたグラン・クリュとプルミエ・クリュ産のブドウを厳選して造られています

醸造：樽発酵、天然コルクを使用したボトル内で熟成

妥協なき純粹さ

テイスティング

“シルキー、洗練されて緻密”

外観：透き通るように澄み渡り、きらめく金色の光

香り：繊細な花の香りとサンザシやアカシアハチミツの香りと絡み合い、限りない優雅なブーケが現れます。熟した核果とベルガモットのアクセントが活き活きとした爽やかさをもたらし、熟した果実、スィートアーモンドや、黄色い果実の香りへと広がっていきます

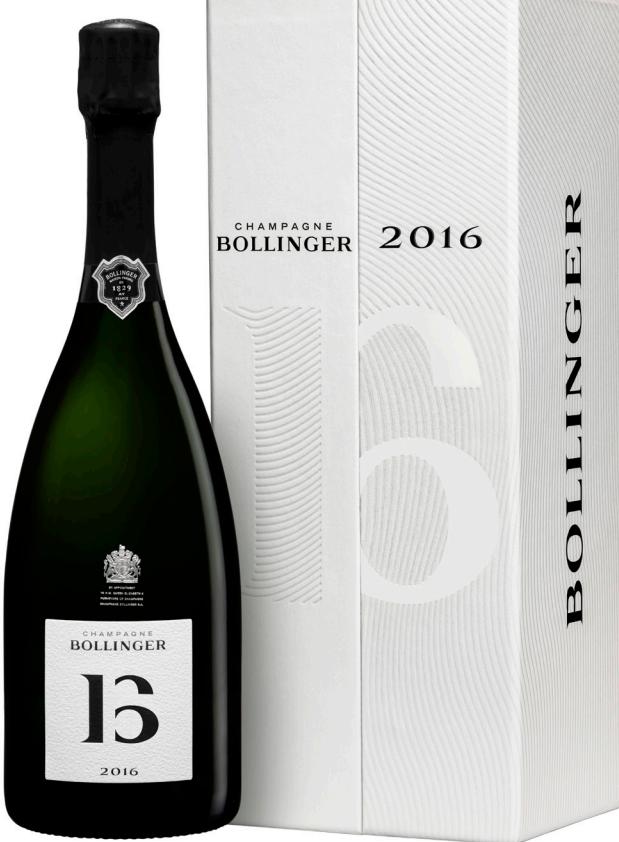
味わい：シルキーな質感が幻想的な繊細さとともに広がり、控えめな優雅さと完璧な調和をもたらします。余韻は長く、かつ繊細です

フード・ペアリング

前菜：ラングスティーヌのタルタル セロリのコンフィ添え ライム、ゴマ油とタイバジルの風味

メイン：スズキのディル蒸し、海苔のオランデーズソースとレモングラス添え、ホワイトカレー

チーズ：ハーブ入り羊乳チーズ、チェリージャムと白パンを添えて



希望小売価格（税別）

750ml 26,000円（化粧箱入り）



WINE & STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || 03-5413-8831 || info@winetostyle.co.jp

251008