

CHAMPAGNE
BOLLINGER

13

ボランジェ
ベール・セーズ

チャレンジ的な年に造られた ユニークなキュヴェ

BI6 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、熟した果実とスイ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

妥協なき純粋さ

テイasting

“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、限ら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生き活きとした爽やかさをもたら
し、熟した果実、スイートアーモンドや、黄色い果実の香りへ
と広がっていきます

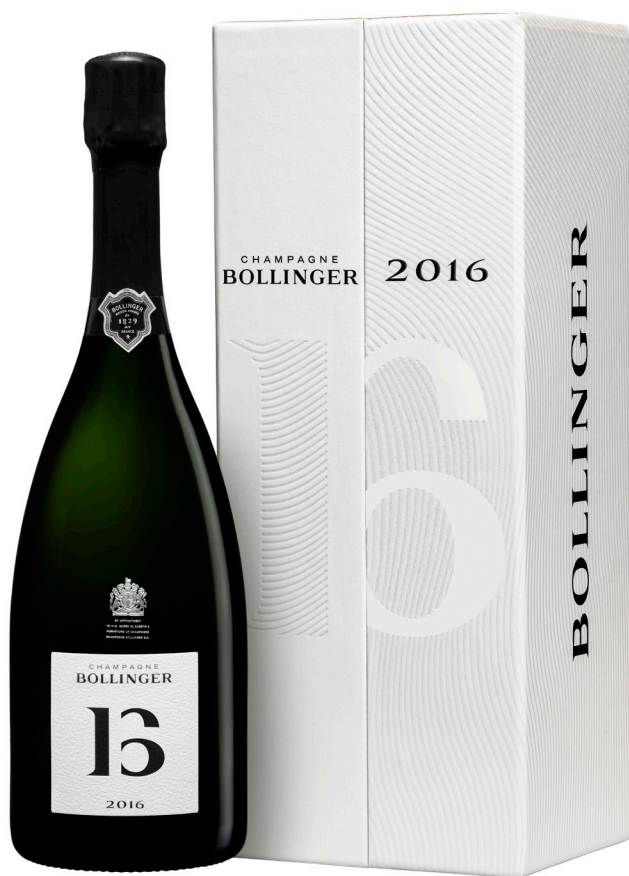
味わい：シルキーな質感が幻想的な繊細さとともに広がり、控
えめな優雅さと完璧な調和をもたらします。余韻は長く、かつ
繊細です

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、海苔のオランダ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）

