



Bouchon Extra Brut Pais-Cinsault NV

ブション

エクストラ・ブリュット パイス・サンソー

ティスティング・ノート

淡いピンク色で細かく長く立ち上る泡。

洋ナシや青りんご甘酸っぱいサクランボの香りが際立ち、エレガントなフローラルな香りも感じられます。

フレッシュ感あるフルーティさが溢れ、爽やかな酸味と細かい泡のクリーミーさがハーモニーを奏でます。

生牡蠣や魚介類とよく合います。

今飲んでも美味しく頂けますし、3 年位はその個性を楽しむことができます。

7-9℃に冷やしてお飲みください。

情報

ヴァレー：マウレとイタタの乾燥したエリア

DO：セカノ・インテリオル

（クリコ、マウレ、ピオピオ、イタタの非灌漑地域で栽培したパイスとサンソーに適用される原産地呼称）

品種： 50%パイス、50%サンソー

ヴィンヤード

土地： パイス：ミングレ、太平洋から 45km の標高 193m の乾燥した沿岸地域

サンソー：太平洋から 24km の標高 150m の乾燥した沿岸地域

土壌： パイス：分解度の高い花崗岩質の岩に中程度の割合で泥質土壌が混ざる

サンソー：表土には若干の泥質土壌を含む、花崗岩の斜面

収量： 10,000kg/ha

収穫： 3 月第一週。選別をしながら手積み

醸造

第一次発酵： ステンレスタンクで、17℃、20 日間

第二次発酵： 小型のステンレスタンクで、15℃、25 日間

テクニカルデータ

アルコール度： 13%

pH： 2.95

総酸度： 6.4g/L

残糖： 6g/L

UPC： 7804444001653

参考小売価格： ￥2,250（税別）