TIMBERLAY

CRÉMANT DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

シャトー・ティンバレイ
クレマン・ド・ボルドー ブリュット



クレマン・ド・ボルドー AOP は、長い間スパークリング・ワインを造り続けている産地です。ガロンヌ川の河岸に沿う丘の斜面に作られた地下蔵は、その湿度の高さと安定した気温のためワインの瓶内二次発酵と熟成には最適な環境で、19 世紀後半から使用されてきています。

全世界で販売されているクレマン AOP の中では第 4 位の売上げ（クレマン全体の 8％＝ 640 万本を占める）を誇るクレマン・ド・ボルドー AOP は、飲み心地が良く香り高いスパークリングワインです。

産地：　ドルドーニュ川とガロンヌ川の間に位置するアントル・ドゥ・メール

土壌：　粘土質と石灰質

品種：　セミヨン 80%、メルロ 20%

収穫：　状態の良いブドウを収穫するため、ブドウは手摘みで収穫し小型の木箱に入れます

醸造：　16-18℃でアルコール発酵を行い、出来たスティル・ワインにリキュール・ド・ティラージュを入れ、デゴルジュマンまで 9 ヶ月間かけて瓶内二次発酵を行うという伝統的製法で造っています

テイスティング・ノート：
エレガントで繊細な泡。ブリオッシュやドライフルーツの表情豊かな香りがあり、洗練されたフレッシュな味わいがあります。アペリティフやデザートに最適ですが、どのようなお食事にも合わせやすいワインです

適温：　5-7℃でサーブするのがお勧め

Alc.：　11.5%

残糖：　12g/L

参考小売価格：　￥2,300（税別）



WINE TO STYLE　東京都港区麻布十番 1-5-30 2F　tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp