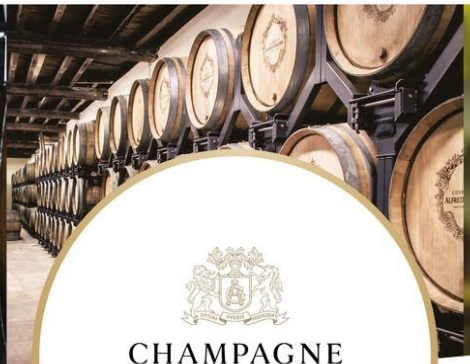






CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

Cuvée Paradis
Brut Rosé
Angels' Share 2008

アルフレッド・グラシアン
キュヴェ・パラディ ブリュット・ロゼ エンジェル・シェア2008

-- 特別な場にふさわしいガストロノミックシャンパーニュ --

このシャンパーニュは、品質の高いブドウから造られており、気泡が溶け込んだ上質なワインとしてもお楽しみいただけます。温度が上がるにつれて味わいが深まり、豊かな表情が魅力です。熟成の可能性を秘めた、本格的なガストロノミックなスタイルです。エンジェル・シェア（天使の分け前）とは、樽から自然に揮発するワインのことを指します。この表現は「天使がワインを飲んだから量が減ってしまった」というイメージから来ており、アルフレッド・グラシアンならではの樽での発酵・熟成に由来する独特のネーミングです。



ブドウ品種 ： シャルドネ 63% - ピノ・ノワール 37%
ドサージュ ： 8 g/L
アルコール度数 ： 12.5%
瓶内澱熟成 ： 15年

＜外観＞
サーモンピンクで、わずかにブラウンの輝きが見られます。
泡は非常に細かく、煌めく印象を与え、全体として優雅さと円熟さが漂います。

＜香り＞
最初にジロール茸やコンフィにした果実、トースト、キャラメルなどの秋を感じさせるアロマが豊かに広がります。徐々にコンフィにしたマンダリン、サフラン、ジュニパーの香りが感じられ、複雑さが際立ちます。空気と触れることで、オークやトンカ豆、オマール海老のビスクのようなニュアンスも感じられます。

＜味わい＞
シャープな輪郭が印象的で、クリーミーな気泡と美しい酸味が軽快な味わいを演出します。トニックでダイナミックな口当たりに、わずかに塩味を感じる石灰岩を連想させる仕上がりが特徴です。緊張感と柔らかさを兼ね備えた凛としたスタイルで、心地よい余韻が長く続きます。豊かな風味と酸味、塩味、わずかなビターさが美しい気泡とともに見事に表現されています。

＜サービス・フードペアリング＞
10～14度で、小さめの白ワイン用グラスでの提供がおすすめです。デキャンタージュを行うことで、香りと構造的なポテンシャルを最初から最大限に引き出すことができます。サフランのソースを添えた貝類や、パン粉をまぶしたオマール海老、ジロールを添えた子牛のフィレ肉との相性も良いです。

参考小売価格： 750ml　32,000円（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