

La Grande Année 2015

ボランジェ
ラ・グラン・ダネ

凝縮感と寛容さ

生産

セパージュ: 2015年産のピノ・ノワール 60%、シャルドネ 40%
11のクリュを使用: ピノ・ノワールはヴェルズネイ、アイとマルイユ・シュール・アイ、シャルドネはアヴィーズがメイン
一番搾りのみを使用

100% 樽発酵

ボランジェは良いブドウができたときのみ、ヴィンテージ・シャンパーニュをリリースします。2015年は凝縮感とおおらかな風味が満ち溢れています

熟成: 天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパーニュ AOP の法規制で定められた熟成期間の2倍以上の贅沢な時間をかけて熟成

ドサージュ: ブリュット、8g/L

100% オーク樽で発酵

手作業のルミアージュとデゴルジュマン

テイスティング

外観: ワインの熟成期間と、樽を使うボランジェの醸造テクニクがもたらす、金色がかかった煌めき

香り: ミラベル・プラムのアロマに蜂蜜のタッチがあり、ブラックベリー、カシス、チェリー、ラズベリー等の赤い果実の風味がアーモンドの香りとともに弾けます。マンゴーのエキゾチックなタッチが続き、バニラと繊細な木の香りが溶け込んでいます

味わい: ふくよか、芳醇で魅惑的、ミラベルのプラムジャムを思わせ、滑らかさと豊かな風味がはっきりしています。フィニッシュにはチョコレートと柑橘類が織りなす心地よい香りと酸味が感じられ、ミネラルリティによってさらに長い余韻があります。とても贅沢なワインです

フード・ペアリング

フォアグラのソテー、キャラメリゼしたリング添え

鴨胸肉のラズベリーとクランベリーソース添え

クレームショコラ、ラズベリーとアニス風味

楽しみ方

ラ・グラン・ダネ 2015 はグルメ食材との相性が抜群です。8~10℃まで冷やすことで、このシャンパーニュ特有のブーケやアロマを最大限にお楽しみいただけます。すぐに楽しむことも、セラーでさらに熟成させることも可能です

歴史

ラ・グラン・ダネはメゾンに脈々と受け継がれたクラフトマンシップの思いが込められたワインです。醸造は全て慣らした小樽を使い、伝統的な製法を用いることで、複雑なアロマとフィネスを兼ね備えるワインに仕上がります。澱と共に長い間熟成させた後、手作業でルミアージュとデゴルジュマンを行います



参考小売価格: 33,000 円 (税別)

木箱入り 35,000 円 (税別)

