

La Grande Année 2018

ボランジェ
ラ・グラン・ダネ

力強さと寛容性

生産

セパージュ: 2018年産のピノ・ノワール 66%、シャルドネ 34%
19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、シャルドネはシュウイイとキュイがメイン
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。2018年ヴィンテージは、輝きと活気にあふれ、豊かな味わいのワインを生み出しました

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、6g/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イエローゴールド

香り: 口の中でフレッシュな柑橘類とグラニースミスの香りが溢れ出し、白桃、アプリコット、ミラベルプラムといった果実のニュアンスが引き立ちます。グラスに注いだ後、生アーモンド、パン粉、アカシアの香りや柑橘類とミネラルのニュアンスが白シャクヤクの繊細な香り完璧なバランスで調和しています

味わい: 口当たりはしっかりとした骨格とバランスの良さを持ち、フルーツコンポートやマルメロのニュアンスが感じられます。口当たりは変化し、徐々にクリーミーな泡へと溶け込みます

フード・ペアリング

マグロのカルパッチョ、大根のピクルス、白ニンジンとフェネルにレモングラス、ナスタチウムの花とジュを添えて

子牛のメダリオン、ニンニクとセージのソテー、シイタケと若玉ねぎの白レンズ豆、オリーブオイルとチャービルを添えたグリーンジュ

ハーブ入りトム・ド・モンターニュチーズ

紅茶とハイビスカスのシロップで煮たコムス梨、レモンバーベナのソルベ

楽しみ方

ラ・グラン・ダネ 2018 はお食事に寄り添うワインです。10 ~ 12°C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)

