

Bollinger Rosé

ボランジェ・ロゼ

ロゼワインのフレッシュさ ボランジェのバランス感

生産

セパージュ: ピノ・ノワール 62%、シャルドネ 24%、ムニエ 14%
ワインのエleganceを保つ為に、赤ワインを5~6%のみブレンド
グラン・クリュ、ブルミエ・クリュのブドウを85%以上
一番搾りのみを使用

熟成: 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: プリュット、7~8g/L

ヴェルズネイ村とアイ村のブドウで造られた
赤ワインがボランジェ・ロゼのスタイルの要

テイasting

外観: ロゼらしい輝き、ブロンズカラーの色調

香り: 上質な赤ベリー、赤スグリ、チェリー、野イチゴ、スペシャル・キュヴェ
を思わせるスパイシーさ

味わい: 骨格、余韻、活気が絶妙なコンビネーションを演出、赤ワインから
くるタンニン、泡はピロードのように、野生のベリーのフレーバー

フード・ペアリング

ザリガニ、ロブスター、レアに焼いたサーモン

和食全般、辛すぎないアジア料理

フルーツベースのデザート、デザートスープ、いちごのタルト、ラズベリー

楽しみ方

親しみやすい味わいとフレーバーが特徴的。アフタヌーン・ティーのお供に、
ピクニックや真夏の昼下がりの1杯として。また食前酒、フルーツやタルト
等のデザートと共に食後酒として、幅広いレンジでお楽しみいただけます。
8~10°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。寝かせる必要はありません

歴史

ボランジェはアイ村にあるラ・コート・オー・ザンファンという伝説的な畑
から赤ワインを生産しています。2008年にデビューしたボランジェ・ロゼ
は、このラ・コート・オー・ザンファンの赤ワインの他に、ヴェルズネイ村
のポワリエ・サン＝ピエールとモンブッフの区画から造られた、ハイクオリ
ティで希少な赤ワインがブレンドされています。素材となるワインが素晴ら
しくなければ、偉大なシャンパーニュを造ることはできません

