

La Grande Année Rosé 2015

ボランジエ
ラ・グラン・ダネ 口ゼ

なめらかさとエレガンス

生産

セパージュ：2015年産のピノ・ノワール62%、シャルドネ38%
11のクリュを使用：ピノ・ノワールはヴェルズネイ、アイとマルレイユ・シユール・アイ、シャルドネはシュイイとアヴィーズがメイン、5% ラ・コート・オ・サンファンの赤ワイン
一番搾りのみを使用

100% 檸檬發酵

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・シャンパニユをリリースします。2015年は滑らかさとエレガントさを備えたワインとなりました

熟成: 天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパニュ 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、7g/L

偉大なシャンパニユと 希少な赤ワインの洗練された融合

テイスティング

外観：きらめくピンク

香り:イチゴジュース、マンダリン、ルバーブの風味が織りなす果実味

味わい：なめらかで心地よく、果実味豊かなワイン。核果果実の風味が主軸となり、フィニッシュにはブラッドオレンジの香りが満ち溢れています。タンニンとエレガントな口当たりがバランス良く、繊細なオイリーさが余韻に残ります

フード・ペアリング

ザリガニと柑橘風味のソース、柑橘の皮を添えて

ロブスター・ア・ラ・プランチャ ロブスターの鉄板焼き

アプリコットとマンダリンのクラフトイ

楽しみ方

洗練さと寛大さを楽しめるのがラ・グラン・ダネ ロゼ 2015 です。上質な料理と合わせることにより、最高のペアリング体験をお楽しみいただけます。8～10℃まで冷やすことで、このシャンパーニュ独特のスタイルと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

歷中

ラ・グラン・ダネの「もう一つの顔」が、ラ・グラン・ダネ ロゼです。ボランジェが誇るアイ村のラ・コート・オー・ザンファンの赤ワインをブレンドすることでユニークなロゼ・シャンパーニュが生まれます。慣らした小樽での発酵後は、澱と共にゆっくりと時間をかけてワインは熟成します。1本1本手作業でルミアージュとデゴルジュマンを行います。メゾンに脈々と受け継がれたクラフトマンシップを直々に味わえる希少な逸品です。



参考小売価格:43,000円(税別)

木箱入り 45,000 円 (税別)