

La Grande Année Rosé 2018

ボランジェ
ラ・グラン・ダネ ロゼ

溢れる活力とエレガンス

生産

セパージュ：2018年産のピノ・ノワール 67%、シャルドネ 33%
19のクリュを使用：ピノ・ノワールは主にヴェルズネイ、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、5%ラ・コート・オー・ザンファンの赤ワイン

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年は、躍動感と優雅さを兼ね備えた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、7g/L

偉大なるシャンパーニュと 唯一無二の赤ワインとの繊細なブレンド

テイasting

外観：サーモンピンクの輝きを帯びた淡いローズ色

香り：徐々に複雑な味わいの層が現れ、イチゴやレッドカラントの香りや柑橘類やブドウの桃の香りが絶妙に調和。最初のメントールのニュアンスが、生き生きとした爽やかさをもたらします

味わい：赤いベリーの風味が口いっぱいに広がり、長く続くジューシーな風味と柑橘類の皮やブラッドオレンジのニュアンスが引き立てて、味わい深い余韻へと変化します

フード・ペアリング

牛ヒレ肉のカルパッチョ、黒オリーブオイル、レッドバジル、クコの実、胡椒、ピンクソルト

ロブスターのテールグリル、コニャックのフランベ、黒ニンニク入り赤米

鴨のコンフィ、ブラッドオレンジと皮を添えて サツマイモのポン・ヌフ風、エスピレットペッパー添え

トリュフを詰めたエポワス、熟成ミモレット

はちみつとピンクペッパーでローストしたイチジク、ブラックベリーとカシスのマーマレード

楽しみ方

洗練された深みを持つラ・グラン・ダネ ロゼ 2018 は、完璧なバランスで料理を引き立て、極上のダイニング体験を高めます。10～12℃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）

