

PN^{TX}₂₀

ボランジェ
ピー・エヌ ティー・エックス 20

唯一無二な ピノ・ノワールへのビジョン

生産

TX20 のセパージュ: ピノ・ノワール 100% (ブラン・ド・ノワール)

メイン産地: トーシエール (Tauxière)

その他のクリュ: アイ (Aÿ)、アヴネイ (Avenay)

ベースワイン: 2020 年

使用している最も古いヴィンテージ: PN シリーズ初、2 つのヴィンテージ
2008 年と 2012 年を 25% 以上使用。48% がベースイヤー、52% がリザーヴ
ワイン

一番搾りのみを使用

熟成: 伝統製法を用いて瓶内二次熟成を行う。シャンパーニュ AOP の法規制
で定められた 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

PN TX20

ピノ・ノワールの真髄

テイasting

外観: ゴールドイエローにゴールドのきらめき

香り: フレッシュな柑橘類とレモンの香りで始まり、白い核果、桃、カリンの
アロマが続きます。フィニッシュは、ほのかなミネラルと火打石のニュア
ンスで引き立てられます

味わい: レッドカラントと繊細なフレッシュさを感じた後、美しいふくよか
さ、深み、煮こんだ果実のデリケートなタッチがさらに複雑さをもたらしま
す。美しく長い余韻にすべてが集約されています

フード・ペアリング

ロブスターのアメリカヌ・ソース、パイナップル・トマト、カブのピュレ、
白髪ネギを添えて

ホロホロ鳥のロースト・ローズマリー風味セージのソース添え、バターとスマッ
クを使った白ニンジンコンフィと一緒に

白トリュフ入りペコリーノチーズ、シードパン、ルッコラのサラダ、ピエモン
テ産ヘーゼルナッツ

楽しみ方

PN TX20 は、シャンパーニュが思い描くピノ・ノワールのさまざまな表現を
求めるワイン愛好家にお楽しみいただけるワインです。PN TX20 は、その
独特のスタイルと香りを際立たせるために 10 ~ 11 °C で提供することをお勧
めします。このワインはすぐに楽しむことも、セラーにてさらに熟成させる
ことも可能です

歴史

ピノ・ノワールはボランジェスタイルの重要な柱の 1 つであり、メゾンはこ
のブドウ品種でその名声を築いてきました。PN のキュヴェは、シャンパーニュ
におけるピノ・ノワールの多種多様なスタイルと由来を探究したものです。
PN はメゾンの伝統を継承し、伝説的なボランジェスタイルを肯定するもので
あると同時に、毎年自らを再発見するワインでもあります。このようにして、
新しいヴィンテージごとにメゾン・ボランジェのブドウ畑とワイン造りの職
人技の新たな解釈としてリリースされるのです



希望小売価格 (税別)

750ml 21,000 円 (箱有、箱無)

1500ml 44,000 円 (箱無)

