

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ

ラングロワ クレマン・ド・ロワール
ブリュット・ロゼ



ブリュット・ロゼは、その明るい色調に、フレッシュな果実がもたらす個性を表現しています

テクニカルノート

- ✓ カベルネ・フラン72%、ピノ・ノワール 28%
- ✓ カベルネ・フランは、モントウレイユ・ベレ(Montreuil Bellay)とピュイ・ド・ノートルダム(Puy de Notre Dame)の有名なテロワールで生育
- ✓ シュールリーで18ヶ月熟成
(クレマンのAOPでは12ヶ月熟成、シャンパーニュでは15ヶ月熟成)
- ✓ ドサージュ: 10~12g/L

外観	ややブロンズカラーがかった淡いピンクのローブ
香り	桃の魅力的な香りと、軽やかでエレガントな香り
味わい	フレッシュ、ふくよかでフルーティー、美しい余韻が続きます

サービス温度: 8~10 °C

熟成: 温度管理されたセラー内で3~5年

フードペアリング: このキュヴェは前菜とメインの両方にオリジナリティを加えます。きめ細やかで生き生きした泡と比類のないフルーティさは、前菜としてラズベリーサーモン セビーチェや、デザートとしてイチゴのティラミスと組み合わせると最適です

希望小売価格(税抜)

750ml: 3,400円



WINE&STYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2F

TEL: 03-5413-8831 / FAX: 03-5413-8833