



LANGLOIS CREMANT DE LOIRE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BIO 2020

ラングロワ クレマン・ド・ロワール ブラン・ド・ブラン エクストラ・ブリュット ビオ 2020

初めて手掛けたオーガニックのクレマン・ド・ロワールで、サン=ティレール=サン=フロランの最高級の石灰質土壌の畠から生まれたこのワインは、細部への徹底したこだわりが、あらゆる基準を凌駕する品質を実現しています。

テクニカルノート

- ✓ シュナン 58%、シャルドネ42%
- ✓ 100% キュヴェ(一番搾り)のみ使用
- ✓ やさしくプレス 200kg/100L
- ✓ MLFなし
- ✓ シュールリーで最低3年間熟成(AOC規定は12ヶ月)
- ✓ ドサージュ : 2g/L

外観	淡い黄金色
香り	アカシアの花、蜂蜜やメントールを思わせる香り
味わい	生き生きとした口当たりから包み込むような丸みを帯びた味わいへ。完璧なバランス、長くエレガントで塩味のある余韻に続き、グレープフルーツや柑橘類を感じさせます。

サービス温度:8~10 °C

熟成: 遮光され温度管理されたセラー内で
4~6年、エレガントに熟成します

フードペアリング: このブラン・ド・ブランは
アペリティフとして、特に魚介類のお料理に
最適です。

希望小売価格(税抜)
750ml: 5,600円

