

LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE

CADENCE EXTRA-BRUT 2017



ラングロワ クレマン・ド・ロワール
カデンス・エクストラ・ブリュット 2017

均整がとれてエレガント、サラブレッドのリズムにインスパイアされたカデンスは、美食の感動を求めるグルメのために、ラングロワのヴィンテージのストーリーを巧みに、かつ創造的に表現します

テクニカルノート

- ✓ シュナン・ブラン 50%、シャルドネ20%、ピノノワール20%、フラン 10%
- ✓ 100% キュヴェ(一番搾り)のみ使用
- ✓ やさしくプレス 200kg/100L
- ✓ シュールリーで最低5年間熟成
- ✓ ドサージュ : 2g/L

外観	輝く黄金色、きめ細かく調和のとれた泡
香り	ヘーゼルナッツ、ドライフルーツ、ブリオッシュが織りなす香り
味わい	フィネスと滑らかさが美しい酸味と出会い、レモンと白い果実のほのかな香り。味わい深い複雑な風味があります。

サービス温度: 8~10 °C

熟成: 温度管理されたセラー内で5~10年、
更にエレガントに熟成します

フードペアリング: カデンスは、食前酒からデザートまで、シンプルに美味しい食事に最適です。モリーユ茸を添えた家禽のシュブレームなどの白身肉や、クルミとコンテ生地に包んだタラの魚のソース添えなどに最適です。

希望小売価格(税抜)
750ml: 6,500円

