Pierre Péters
CHAMPAGNE
À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE DE
RÉSERVE
BLANC DE BLANCS

ピエール・ペテルス
キュヴェ・ド・レゼルヴ
ブリュット ブラン・ド・ブラン
グラン・クリュ

100% グラン・クリュのシャルドネで造られるこのノン・ヴィンテージ シャンパーニュの複雑さは、構成の 40% を占める「パーペチュアル（永続的な）」リザーヴワインに由来します。このパーペチュアル・リザーヴは 20 ヴィンテージ以上をブレンドし、1988 年から良年のヴィンテージのみを注ぎ足しながら、ステンレスタンク、フードル、セメントタンクで保管されています。

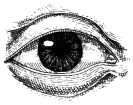
Le Mesnil sur Oger の他に、グラン・クリュの Oger、Cramant、Avize がブレンドされます。

DOSAGE
6~7 g/l

参考小売価格（税別）

¥9,600	750ml	
¥22,000	1,500ml	（限定）
¥56,000	3,000ml	（限定）
¥150,000	6,000ml	（限定）





澄んだ淡い黄金色で、シャルドネに良く見られる緑がかったニュアンスが確認できます。持続性があり、糸を引くようなきめ細かい泡立ちです。



真っ先にフローラルでフルーティーなアロマを感じます。やがてアーモンドや焼き立てのパン、柑橘、青りんごの香りが立ち、フレッシュさとなめらかさを想像させます。



最初はフィネスとスムーズさが感じられるストレートな印象です。白い花を咲かせる柑橘（レモン、洋梨）、フローラル（アカシア）な一面があり、ミッドパレットは緊張感と持続力があります。
余韻は長く、偉大なル・メニル・シュール・オジェ村特有の柑橘のピュアなフレーヴァー、ほんのり感じる塩味があります。

WINE TO STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F // t: 03-5413-8831 // www.winetostyle.co.jp