Pierre Péters
CHAMPAGNE
À LE MESNIL-SUR-OGER

CUVÉE MILLÉSIMÉE

L'ESPRIT

BLANC DE BLANCS – GRAND CRU

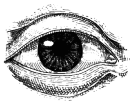
ピエール・ペテルス
レスプリ
ブリュット・ミレジメ
ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

特に選抜されたグラン・クリュ 100% の優良畑（ル・メニル、アヴィーズ、クラマン、オジェ）のシャルドネのみを使用。良質なヴィンテージのみ生産されます。



DOSAGE
4.5~5.5 g/l

参考小売価格（税別）
¥19,000（2020）750ml



輝きがある淡い黄金色で、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。力強く、糸を引くようなきめ細かい泡立ちです。



最初はシャイな印象ですが、空気に触れることでドライフルーツやフローラル（ライムの樹）なアロマが立ちます。柑橘やアーモンドが続き、余韻には複雑でエレガントなミネラリティがあります。



温暖で乾燥しているヴィンテージを除き、レスプリは通常、バランスが良い口当たりと、実直且つスタイリッシュでエレガントな印象を持つワインです。レモンや核果のデリケートなアロマに加え、花、みかん、トーストしたパンの香りがあります。
余韻は長く、シトラスの飴、チョークのようなミネラリティ、塩味を感じます。このシャンパーニュは「力強さ」と「フィネス」の象徴です。

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