

CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
AMBONNAY - FRANCE

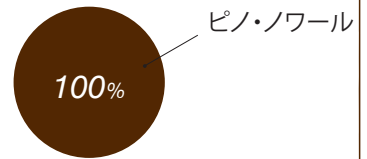
ブラン・ド・ノワールレ・クレイエール ヴィンテージ 2015
グラン・クリュ

ドザージュ
エクストラ・ブリュット
5 g/L

醸造

100%ピノノワールレ・クレイエールアンボネグ
ランクリュ・ヴィンテージ 2015収穫および搾取
日:2015年9月14日-ドザージュ5 g / l セラーリン
グ:2016年4月29日-シャンパンバレル205リット
ル ノンフィルター自然冷却-開園50年のぶどう
園
H.V.E.耕作区画。

ブドウ品種



テイasting

シャンパンは、時に濃い麦わら色にも見える絹のような、明るく深くそして淡い 黄金色のお酒です。

ファーストノートは、焦げたパン、焼きたてのブリオッシュ、ミルクキャラメル、マルメロのコンポート、バターリンゴの薫りが混じったスイカズラの花を連想 させます。次にプラム、ブラックカラント、粘土様の感触、砂糖漬けのザボン、ア プリコット、スイートアーモンド、ザクロ、野イチゴ、焙煎の薫り、そしてスパイシーな甘さのノートを感じます。

口当たりはストレートで爽やかです。「LesCrayères2015」のテイastingで は、まず爽やかな果実の酸味に包まれ、際立ったフルーティさが感じとられます。そして味わい自体では、ストレートにヨード分を含んだ塩分を感じる、粘土 の様にクリーミーでおだやかなミネラル感もたらされます。木を使った醸造 工程により、シャンパンは呼吸することができ、手作りの味わい、豊かな芳香で ブドウ畑の特徴を表現しています。全体においては隔々までバランスが取れて おり、豊かで味わいが持続する、滑らかでクリーミー、満足のいく旨味の辛口タイプシャンパンです。

ワインとよく合う料理

- ・パルメザンチーズ40ヶ月熟成物、
- ・フォアグラとトリュフクリームのレストラン、
- ・モリユ茸クリームチキンとパルメザンリゾット、
- ・仔牛ランプ肉、クリーミーパルメザンリゾットとスパイシージュース添え、
- ・牛フィレ肉のロッシェ二風。

ボトルのサイズ

2,000本(75 cl)
2021年にはマグナム199本を市場に出荷予定(1,5 l)



GRAND CRU

★★★★

2, rue du Moulin - 51150 Ambonnay
info@champagne-dethune.com | www.champagne-dethune.com

