

ロゼ グラン・クリュ

動作証明書



2013:
高い環境価値



2016:
シャンパーニュ地方
における持続可能な
ブドウ栽培



2022年10月:
認証有機農業

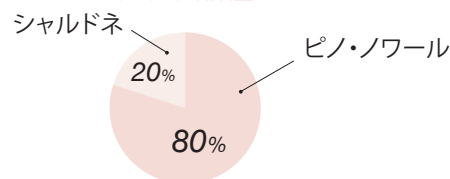


ドザージュ
9 g/L

醸造

40年以上の様々なリザーブワインの30
~50%を使用した、34ヘクタリ以上の大
きなオーク樽による木樽醸造。

ブドウ品種



テイasting

キュヴェ・ロゼは、明るく滑らかな外観。薄いオレンジピンクの反射をもち、ガラスの中で深く輝く、淡いストロベリーピンク色です。

ひと嗅ぎすれば、砂糖漬けのイチゴ、イチゴ味のグミ、ラズベリーリキュール、モレロチェリー、ブラッドオレンジのノートがお菓子の世界にあなたをお連れします。このシャンパーニュはアエラシオンするとフルーティーな特徴が高まり、バラとポピーの香りに続いて、ソフトな白墨、洋ナシ、ピンクグレープフルーツ、マシュマロ、レモン、ザクロのノートが立ち上がります。

口に含んだ瞬間にクリーミーでとろけるような発泡感があり、口当たりはしなやかで爽やかです。キュヴェ・ロゼは、フレッシュで統一感のあるレモンとグレープフルーツの酸味をベースに、果肉感のある弾けるようなフルーティーさを生み出します。粘土質のミネラル感が舌を響かせ、ストレートでフルーティーなボリュームと歯ごたえ、ヨウ素塩、そして石灰岩が共鳴して後をひく味わいをもたらします。驚くほどフルーティーな口当たりとベルベットのようなテクスチャーがその素朴な性格を引き立て、フレッシュさが残ります。後味は、フルーティーな甘味と官能的な優しさの間で揺れ動きます。

ワインとよく合う料理

- ・ティムツトペッパーでマリネした半生マグロステーキ、サツマイモのムースリヌ、
- ・牛肉のカルパッチョ、ルッコラのペスト、削ったパルメザンチーズ、
- ・アヒルのフォアグラのインゴットにサワーチェリー、パンチップス、マーマレード、チェリーのジュレを添えて、
- ・ランスのビスキュイ・ローズを添えたティラミス。

参考資料

- ・アシェットワインガイド 2019-2020年版
- ・ゴ・エ・ミヨのシャンパーニュガイド2018-2019-2020年版
- ・Dussert-Gerberワインガイド2019-2020-2021
- ・ベタンヌ + ドウソーヴのワインガイド 2018-2019-2020年版
- ・ジルベール & ガイヤール ガイド 2018-2019年版
- ・Tyson Stelzerのザ・シャンパーニュ・ガイド 2020-2021年版
- ・トム・スティーブンソン - クリステイアのシャンパンとスパークリングワインの世界百科事典
- ・リチャード・ユリー - シャンパーニュガイドとシャンパンの香り

ボトルのサイズ

ボトル(普通サイズ)(75 cl)



GRAND CRU

★★★★

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

