



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —



## ラタフィア

**特徴：力強さと甘さ**

### テロワール

グラティオ・ピリエールの畑は 18 ヘクタール。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのシャルリー・シュール・マルヌからシャトー・ティエリにかけて、燦々と陽の当たる斜面に広がっています。

斜面上側から中腹にかけては粘土石灰質、下側は壤土質で細かい粒子の土です。古いものでは、樹齢 50 年のブドウの木もあります。

### 製造

ラタフィアは”ミステル“と呼ばれるものです。

これは、ピノ・ムニエの搾りたての果汁をアルコール度 45%のフィヌ・ド・シャンパーニュとアサンブラージュしたもので、アルコールによって果汁のアルコール発酵が妨げられ、フルーツ自体がもつさわやかさや甘さを保つことができます。

割合：

- ピノ・ムニエ果汁 3 分の 2
- フィヌ・ド・シャンパーニュ 3 分の 1

数か月熟成させてから、その年のラタフィアを他の年のものとアサンブラージュし、フィルタリング、瓶詰を行います。

アルコール分：18%

## テイasting

ブロンズのような光を放つ琥珀色の輝きは、品格ある成熟を思わせます。

ドライフルーツ、アプリコットのコンフィ、石果のノートが蜂蜜やコリントレーズンのノートと相俟って、エレガントな香りが鼻腔をくすぐります。

まろやか且つさわやかな口当たりにつき、温かみのある丸みがあらわれたかと思う間に、上質なシャンパーニュのもつ純粋な優雅さがとろけ、繊細な余韻が後を引きまします。

発酵を経していない果汁のもつ甘さとフィヌ・ド・シャンパーニュのアルコール分による力強さをもつラタフィアは、どんなシチュエーションにも合います。ソルティーなパイ類、ブルーチーズやチョコレートベースのデザートに合わせてみてはいかがでしょうか。

## 保管方法

光を避け 10-15 度に保たれたカーヴにて横に寝かせて保管いただければ、長年にわたり保存可能です。

6-9 度にてワイングラスでご賞味ください。