



# CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

## ブリュット・ロゼ

特徴：食欲を誘うフルーティーさと爽やかさ

### 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・ロワールのシャルリー・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。

### 醸造とアサンブラージュ

しっかりと実が成熟するのを待つてから、すべてを手作業で収穫します。

白ワイン：圧搾後ただちに自然に澱下げを行い、18-20度に保たれたステンレスタンクにてアルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

赤ワイン：ピノ・ムニエの実を花梗から切り離し、丸ごと樽に入れます。数日すると皮の黒さにより果汁は赤くなります。マセラシヨンの間にアルコール発酵がはじまります。ころよく色が染まったところでブドウの皮を取り除き、温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵が終了、マクロラクティック発酵がはじまります。

イメージ通りの色、複雑な香りは、細心の注意がはらわれたアサンブラージュの賜物です。このロゼは、2016年収穫のブドウのみでつくられており、白ワイン割合84%、赤ワイン割合が16%です。

アサンブラージュ：

- ・ ピノ・ムニエ78 % (ヴァレ・ド・ラ・ロワールを代表するセパージュ。非常にフルーティーでまろやかな味わいをもたらします)
- ・ シャルドネ22 %

瓶詰：2017年春。カーヴにて二次発酵後、最低24か月間澱とともに熟成。

デゴルジュモン(澱抜き)：出荷に先立つ3-6か月前。ドザージュ：リッターあたり砂糖10グラム。

375ml(ハーフボトル)、750ml(フルボトル)のご用意があります。

## テイステイング

コーラルがかかった美しいピンク色で、透き通るような液体の中を繊細な泡が上っていく。

食欲をそそる心地よい香り。レッドフルーツ(イチゴやフランボワーズ)のノートがしっかりと通っており、さらにイエローフルーツの香りもかすかに感じられる。

美味で若さが感じられる爽やかな口当たりで、フルーティーさが前面に出ている。軽くて絶妙なドザージュが、これらすべての要素をまとめている。

シーン：春・夏にアペリティブとして。また、お料理次第ではお食事とも楽しめます。

お料理との組合せ：サーモン・エビ・フォワグラのヴェリース、ベリー添え。グラヴラクスサーモン、マスの卵のクリーム。冒険好きには、エビの甘辛ソースアジア風炒めにエスプレット産スイートピメンツを添えてどうぞ。

デゴルジュモン後の保存期間：1-2年

## 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ください。2年以内のご賞味をおすすめいたします。6-9度にてフルート型グラスでご賞味ください。