

PAQUES et FILS

Cuvée ORIGINE Millesime 2014

パークエフィス
キュヴェ・オリジン ミレジメ 2014

タイプ：白泡辛口
原産地：フランス シャンパーニュ モンターニュ・ド・ランス地区
葡萄品種：シャルドネ 60%、ピノ ノワール 40%
アルコール：12.0%
クラス：AOC シャンパーニュ プルミエ・クリュ
サービス温度：8°C前後



相性のよい料理
食前酒として、スモークサーモン、キャビア、
フォアグラなど

コメント：

青りんごや柑橘系の爽やかなアロマ、プリオッシュやアーモンドバターの香ばしい香りが泡とともに弾けます。レモンのようにさっぱりとしながらもアニスやバニラといった甘い香りもあり、熟成による複雑さと土壌からくるミネラル感が味わいを引き締め支えます。食前酒だけでなく、食中酒としても重宝してくれる逸品です。

ワインの背景：

・畑

リリー・ラ・モンターニュ、シニー・レ・ローズ、リュード、ヴィレ・アレラン、テシーのプルミエ・クリュで生産されたブドウを使用。様々な日照条件や土壌の性質によって違った環境がワインに複雑な特徴をもたらす。土壌とブドウ品種に応じて、ブドウの区画ごとに違った手入れを実施。除草剤の使用を避けるため、土壌を耕し、ブドウの木の間草が生い茂っている。草花と昆虫が共存し、土壌も活性化するため、持続可能なブドウ栽培とバランスの良い生物多様性をもたらしている。

・ワイナリー

手作業による収穫、ソフトプレスで果汁を搾後、一番搾り「テット・ド・キュヴェ」のみ使用。230L のオーク樽でアルコール発酵を行い、そのまま6か月間熟成。マロラクティック発酵と清澄はなし、穏やかな濾過をした後ブレンドし2015年3月から8年間かけて瓶内二次発酵と熟成。
ドサージュ：Brut 6 g/L

・造り手 **PAQUES et FILS パークエフィス**

“ランスの山”を意味するモンターニュ・ド・ランスはシャンパーニュの主要生産地の1つでシャンパーニュの中心地であるランス市周辺に広がっています。フランス最北のワイン産地であり、年間平均気温10度と冷涼な気候です。1905年にパーク・シャンパーニュの歴史が始まり、現在4代目となるフィリップ・パークはグラン・モンターニュ・ド・ランスのプルミエ・クリュ、リリー・ラ・モンターニュに拠点を置き、隣接する5つの村で合計12.5haの畑を所有しています。畑は全てプルミエ・クリュに区分されています。良質のブドウが良質のシャンパーニュを造るという信念のもと最高のブドウを生産するため、土壌とブドウの木に敬意を払いながら醸造、瓶詰め、セラーでの長期熟成、これら全てを担っています。



商品番号	KFRSSF108-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥12,000(税抜)