

Champagne PAQUES et FILS

Cuvée CARTE ROUGE Millesime 2019

シャンパニュ・パーク・エ・フィス
キュヴェ・カート・ルージュ・ミレジメ 2019

タ イ プ : 白泡 辛口
原 産 地 : フランス シャンパニュ モンタニュ・ド・ランス地区
葡 萄 品 種 : ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%
A L C : 12.0%
ク ラ ス : AOC シャンパニュ・ブルミエ・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、塩焼きの焼き鳥、前菜、チーズなど

コメント :

洋梨、青りんご、アプリコットなどのフレッシュな果実のアロマ、アーモンドやはちみつを思わせる濃厚な香りが後を追ってきます。グレープフルーツやリンゴ、ハーブなどの爽やかな酸味とミネラル感があり、アタックは活き活きとしています。ドライでありながらも口当たりは柔らかく、エレガント。複雑で絶妙にバランスが取れています。余韻は長く続きます。

ワインの背景 :

・畑



リリー・ラ・モンタニュ、シニー・レ・ローズ、リュード、ヴィレ・アレラン、テシーのブルミエ・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、ブドウの木の間に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圧搾、キュヴェ果汁のみ使用。12時間かけて果汁を落ち着かせ、清澄工程を行う。18°Cに温度調節したステンレスタンクで3~4週間 1次アルコール発酵。マロラクティック発酵後翌年1月にブレンドを行う。2017年3月から6年間瓶内二次発酵と熟成。

ドサージュ : Brut 7 g/L

・造り手 シャンパニュ・パーク・エ・フィス

“ランスの山”を意味するモンタニュ・ド・ランスはシャンパニュの主要生産地の1つでシャンパ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・モンタニュ・ド・ランスのブルミエ・クリュ、リリー・ラ・モンタニュに拠点を置き、隣接する5つの村で合計12.5haの畠を所有しています。畠は全てブルミエ・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	KFRSSF107-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥8,500 (税抜)