Champagne PAQUES et FILS
Cuvée CARTE ROUGE　Millesime 2019

シャンパーニュ・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 シャンパーニュ モンターニュ・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 シャンパーニュ・プルミエ・クリュ
サービス温度：8℃前後

酸味　　コク

	○			

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おり、余韻は長く続きます。



ワインの背景：

・畑

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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℃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　　**シャンパーニュ・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	KFRSSF107-750
内　容　量	750ml
希望小売価格	￥9,800 (税抜)

King Japan 株式会社キングジャパン
株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021