

株式会社 nakato

nakato selection

シャブリ近郊の単一畑で造られた逸品 クレマンの名手「ドメーヌ・グラシユー・シュヴァリエ」

メゾンは、ブルゴーニュの偉大なワインが生産される土地がある場所に
100年以上前に設立されました。

代々受け継がれ、質の良いワインを造り出すことに力を入れています。
現在フランスの伝統製法を行う専門家のひとつです。

オーナーは、1898年から長い歴史を誇るクレマンの名門生産者ヴーヴ・
アンバルが所有しています。



DOMAINE GRACIEUX CHEVALIER Crémant de Bourgogne NV

ドメーヌ・グラシユー・シュヴァリエ クレマン・ド・ブルゴーニュ NV



- フランス ブルゴーニュ / AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ
- ぶどう品種 : シャルドネ 35%、ピノ・ノワール 25%、アリゴテ 25%
- 樹齢 : 25年
- 栽培 : リュット・レゾネ
- 畑 : シャブリ地方の南に位置するイランシーの高地。52ha。
- 土壌 : キンメリジャンとポルトランディアン石灰岩土壌
- 醸造 : 収穫後、バルンプレスでゆっくり圧搾。最初に圧搾された品質の高いキュヴェを使用。ステンレスタンクにてマロラクティック発酵。澱の上で24~35ヶ月間熟成。
- 味わい : ピノ・ノワールによるフルーティーさ、白い花や桃のようなフレッシュとミネラルティな味わいが口に広がる。
- 料理 : 白身の肉料理、フルーツを使ったデザートなど。
- 容量・入数 : 750ml × 12本入
- バーコード : 4986504114916

希望小売価格（税別）； 3,200円