

## スツロ中を落ちつけてくれる 静かな甘み・苦み・泡

クレマン・ド・ボルドー BC ボルドー・コレクション  
Crémant de Bordeaux BC Bordeaux Collection

### ボルドーワインを熟知したネゴシアンがプロデュースするクレマン



色合いは、イエローがかったクリーンな緑。泡立ちは細かい。鼻を近づけてみると、気泡が空気に弾けて運んでくる香りには、まるでラムネのような、懐かしく、青く、爽やかな印象がある。

口に含んでみれば、一瞬、甘い果実味が通り過ぎる。舌に感じる甘さは無い、ただ、その瞬間に感じる果汁の味わいを甘そうに感じる程度の甘さ。その後は、心地よい苦みがくる。何かの果物を種や皮ごと噛みつぶした時に感じる、口をスツと落ち着けてくれる苦み。その苦みと、先の仄かな甘みが行ったり来たり、双方が混じって余韻の性格をつくる。

セミヨン主体で醸される、それでいて基本の味わいはシャープ。その中に、じわっと静かに滲むやはりセミヨンの甘みが美しいクレマン・ド・ボルドー。

### Technical Sheet

ワイン名	BC
クラス	AOC Crémant de Bordeaux
生産者	ボルドー・コレクション Bordeaux Collection ボルドー市内リブルヌ近くに拠点を置くネゴシアン。オーナーであるピエール・アンリ・ロスト氏は多くのボルドーワインを各国へ輸出してきた。その幅広い知識から、INAO（国立原産地名研究）のAOC認証に関する審査員も務める。
産地	フランス ボルドー地方 アントル・ドゥ・メール
セパージュ	90%セミヨン、10%ミュスカデル
タイプ	白ノスパークリング
畑	減農薬農法（リュットレゾネ）に基づき栽培
醸造熟成	空気式圧搾機使用 瓶内二次発酵 9か月熟成 補糖 9-11g/1L
ALC %	11.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ  
からもダウンロードできます。