

# 優しく繊細な甘みが酸のキレを彩る

シャンパーニュ・ドゥミ・セック "ドゥセル・ドゥ・ローブ" ジャン・ジョスラン  
Champagne Demi Sec "Douceur de l'Aube " Jean Josselin

## 丸みを帯びたシャープ感 黒ぶどうのみで造られるドゥミ・セック



色合いはやや青みを帯びた透明感のあるライトグリーン。香りの第一印象はフレッシュ。舌に乗せないうちから酸味の存在感が見え隠れする。

口に含めば、スタートは線の細い「ミネラル」と「酸」、両者が相まってシンプルで綺麗なテイストを織りなし始める。甘みの存在感は最初は感じにくく、後半になると静かにやってくる。前段の新鮮な表情を崩さないように、あくまで横に沿うような優しい甘さ。

口中から無くなっていくにつれて、徐々に「鋭角→丸み」と印象を変えていく。最後の余韻には、「ドゥミ・セックを飲んだ後」と分からないほどの軽いタッチの残り香。

黒ブドウだけで造る、爽やかでお料理とも合わせやすいドゥミ・セック。

### Technical Sheet

ワイン名	ドゥミ・セック "ドゥセル・ドゥ・ローブ" Demi Sec "Douceur de l'Aube "
クラス	AOC Champagne
生産者	ジャン・ジョスラン Jean Josselin 家族経営のメゾンで、ピノ・ノワールの栽培を得意とする。シャンパーニュの中心地から南に離れ、シャブリやディジョンに近い位置に拠点を置く。どのキュベにも清涼感というキーワードが一貫してテイストの中心にある。
産地	フランス シャンパーニュ地方 コート・デ・バル地区 (泥灰質、畑の80%はピノ・ノワール)
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	白/シャンパーニュ
畑	減農薬農法 (リュットレゾネ) に基づき栽培
醸造熟成	一次発酵はマロラクティック発酵、フィルタリングを1回、その後、6-8週間かけて瓶内二次発酵を行う 熟成約30カ月、残糖 19.0 g / bottle
ALC %	12.0%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

**Wine-Labo**

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。