

雑味のないピュアなロワール 泡

マルキ・ド・ラ・トゥール・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

Marquis de La Tour Blanc de Blancs BRUT

しずかな柑橘系、仄かな甘み、キレのある酸と柔らかい泡



色合いはレモンイエローを帯びた淡いグリーン。泡立ちはとても元気で澁刺としたイメージ。香りには、レモンやまだ青い蜜柑のような瑞々しい柑橘系のニュアンス。

口に含めば、まず感じるのは泡の柔らかさ。泡の粒はさほど小さくはないものの、それでも舌に触れる感触はとても優しく上品な泡立ちが心地よく感じられる。

テイストには、香りの印象通り柑橘系のフレッシュな酸がキリッと効く。そんなやや硬い印象を和らげてバランスをとってくれるのは、柔らかい泡の印象と、それから僅かな甘み。甘みと言っても、寒い時期にはほとんど感じられない程の、(言い換えれば)夏の糖分を求める身体で初めて感じる程度の、仄かにじんわりとした残糖感。

雑味のないピュアなロワール・ヴァン・ムスー。

Technical Sheet

ワイン名	マルキ・ド・ラ・トゥール・ブラン・ド・ブラン・ブリュット Marquis de La Tour Blanc de Blancs BRUT
クラス	Vin Mousseux
生産者	オルキデ Orchidées ロワール地方中心部、ソーミュール周辺を拠点とする生産者。1800年代初頭からワイン造りを続けている。ソーミュール・ブリュットやクレマン・ド・ロワール、AOCを持たないカジュアルなヴァン・ムスーなど、発泡性ワインを得意とする。
産地	フランス ロワール地方 アンジュ・ソーミュール地区周辺
セパージュ	50%ユニ・ブラン、25%シュナン・ブラン、25%シャルドネ
タイプ	白/発泡性
醸造 熟成	メトー・ド・シャルマ方式で二次発酵 残糖 27g/L
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail 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。