

果汁のナチュラル感が美しいロゼ・シャンパーニュ

シャンパーニュ・オーダス・ロゼ・ジャン・ジョスラン

Champagne Audace Rose Jean Josselin

色を楽しみ、ぶどうの自然なジューシー感を楽しむロゼ・シャンパーニュ



グラスに注がれば、まず印象的なのはその色合い。ロゼというよりは、濃くて鮮やか、ビビットカラー寄りの赤。香りは色の印象ほどインパクトは強くなく、落ち着いたイメージ。

口に含めば、まるで新鮮なイチゴやスイカを口にしたような、柔らかくナチュラルな果汁のテイスト。さらに、やまもも、すぐり、木苺、ラズベリーのよう、赤くて小さい果物特有の甘酸っぱく凝縮されたイメージのテイストもやってくる。フリーランジュース（プレスせずに自然の重みで出る果汁）をメインで仕上げたこのワインだからこそ、の優しいスタイル。



泡の粒は小さく存在感は控えめ、このワインが持つ独特の果物の優しいニュアンスを邪魔しないように、静かにゆっくりと液面へと泳ぎ続ける。

どこか、心を和ませてくれる柔らかいロゼ・シャンパーニュ。

Technical Sheet

ワイン名	Audace Rose オーダス・ロゼ
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・パール地区（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	ロゼ/シャンパーニュ
収穫年	単一収穫年 *ヴィンテージシャンパーニュの熟成義務（3年）を満たしていないため、ラベルには年代表記なし
畑	減農薬農法（リュットレゾネ）に基づき栽培
醸造熟成	圧搾を加えず自然の重みで出たフリーラン果汁をメインに3日間醸し、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 15ヵ月以上、残糖 9.0g / ℓ
ALC %	12.0%



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 ホームページからダウンロードできます。