

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



1883年、私たちのメゾンのセラーから初のシャンパーニュが出荷されました！キュヴェとも呼ばれる極上搾り果汁だけを使ったシャンパーニュは、気骨のある類まれな特有性を備えたテロワールの真髄です！



BRUT

Blanc de Noirs Grand Cru

ブラン・ド・ノワールグランクリュ

をアサンブラージュ

グランクリュ100%、収穫年度の異なるキュヴェ100%をアサンブラージュ。年々永続していくエルネスト・レミーの風味を反映しています。

グレープ

ピノノワール100%（モンターニュ・ド・ランスで特に愛される品種）、マイイ・シャンパーニュのグランクリュのテロワールに由来。

収穫

最も熟した房を選びながら手作業で摘み取ります。

セラーエイジング

AOCシャンパーニュ規則では熟成期間を12か月と定めていますが、私たちは石灰岩でできた丸天井のセラーで最低36か月寝かせます。こうして最高のアロマが生まれ、そこから作られるワインは完璧に成熟し安定しています。

投与量

1リットル当たり約7g（微量）の砂糖を加えます。

試飲

色調はやや銅色を帯びた黄金です。香味は、果樹園の発する果肉を連想させる深みがあります。ワインの香りがストレートに長く続く熟成香で、熟れたリンゴと洋ナシをひとときわ感じます。

料理との相性

シャンパーニュブリュットは、カクテルパーティーのアペリティフとして、高級白身魚あるいは白身の肉を使った洗練された食事に合わせてください。

瓶詰・梱包

ハーフボトル37.5 cl、フルボトル75 cl、マグナム150 cl。
1カートンにハーフボトル12本、またはフルボトル6本、またはマグナム3本入り。