

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



このシャンパーニュを36か月間以上セラーで熟成させた後に、素晴らしい幸福感の源である独自の配合を行います。シャンパーニュの起源に戻ることで、フルーティーなアロマの豊かな熟成を味わっていただけます。

DEMI-SEC セミドライ

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39gの砂糖を加えます。このシャンパーニュはさらに1年、私たちのセラーで熟成され、やや甘みのある香りが生まれます。

試飲

繊細な黄金色の砂を反射するような輝く色調。洗練された香味には、バニラ、ビスケットに快いフローラルとフルーティーな要素が加わり、果樹園の熟れた果実を連想させます。熟成香は、やや焼けつくようなアロマを感じ、バランスのとれた持続性を備えています。

料理との相性

シャンパーニュドゥミセックは、美味しいものを並べたおやつ、フォアグラ、甘辛い風味の異国料理、デザートを素晴らしく引き立て、アペリティフにもぴったりです。

瓶詰・梱包

フルボトル75 cl。
またはフルボトル6本。