

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



秋、赤フルーツのパルファンが醗酵室いっぱいに満ちてきます！
出血を作る時がやってきました。
同じ年に収穫して漬けたブドウから、フォークを使って作ります。そして、ガーネット色のブドウ果汁が流れるのです。。。

ROSÉ DE SAIGNÉE 2011

ロゼ・ド・出血2011

Brut 100 % Pinot Noir Grand Cru

生の100 %ピノワール品種 グランクリュ

をアサンブラージュ

その特色を反映する1回限りの収穫で摘んだブドウから生まれた、グランクリュ100 %、キュヴェ100 %のアサンブラージュ。

グレープ

私たちが40年以上所有しているグランクリュ区画で育った100 %ピノワール品種。

収穫

最も熟した房を選びながら手作業で摘み取ります。

ロゼ・ド・出血の製法

少しずつ、タンクに黒い塊が増えていき、皮付きのまま漬けて込まれます。約3日後、液がきれいなガーネット色になると、果汁を発酵タンクへ流し込みますが、これがセニエ法の重要な工程です。ワイン仕込み人が、ブーツにオーバーオールを身に着け、タンク上部から入ります。大きなフォークを手に、Y字の溝をつけてセニエ（血抜き）し、浸漬物を3つの部分に分離します。果汁が速やかに漏れ、大きく開いたタンクのドアから流れ出します。無比のアロマを放つ限られた量の、自然に流れ出す果汁、甘露がこうして集められます。

セラーエイジング

石灰岩でできた丸天井のセラーで最低48か月寝かせます。

投与量

1リットル当たり約6g（微量）の砂糖を加えます。。

試飲

キイチゴとフランボワーズの美味を思わせる香味。口に含むと、爽やかさとともに赤フルーツの繊細な芳香がバイオレットの素晴らしい後味と競い合います。

料理との相性

アペリティフ、メロン、甲殻類、グリルしたラム肉、カレー、フレッシュなヤギやヒツジのチーズ、かんきつ類のサラダに合わせて。。。

瓶詰・梱包

フルボトル75 cl、マグナム150 cl。
またはフルボトル6本、またはマグナム3本入り。