

CHAMPAGNE BRILLER

PRODUIT DE FRANCE



EXTRA BRUT

750ML ALC.12% BY VOL.

BRUT ROSÉ

Blanc de Blancs

ブドウ品種: 100%シャルドネ

テイスティング *Tasting*

- 外観:** ペールゴールド、細かく活発な泡。
- 香り:** 鼻に香るフレッシュさ、砂糖を加えない事で強化されたバターとプリオッシュの印象。
- 味わい:** フレッシュでエレガント、白い花のアタック、甘さを感じさせないことで強化された心地よい味わい。

ペアリング: この素晴らしいワインは前菜をより良いものにします。品の良い魚、貝、牡蠣のムースのグラタン、バターと炙ったホタテ、スモークサーモンを添えたブリニヤスモークハリバと共に。

ブドウ品種: 3種のぶどうのブレンド/ピノ・ノワール、ピノ・ムニエとシャルドネ

テイスティング *Tasting*

- 外観:** ブレンドシャンパンの特徴であるサーモンカラー
- 香り:** ストロベリージャムとキルシュを思わせる香りとフローラルなタッチ。
- 味わい:** 円熟味が口の中で広がる。砂糖漬けのフルーツとわずかにトーストされたナッツのフレーバーと共に最後のタッチが長い余韻となって続く。

ペアリング: このシャンパンは味わい深いデザートやベリー、例えばベリーのバヴロヴァと共に。

Winer's History

【歴史・背景】

- ・1635年創業のワイナリー、現在のオーナーは14代目
- ・完全なる自社所有農園にてぶどうを育てシャンパンを製造している“propriétaire -récoltant”

【受賞歴】

- ・リヨン 国際ワイン コンクール 2016年金賞/2017年銀賞 など
- ・新規に受賞したメダル:” Decanter” (デキャンター・ワールド・ワイン・アワード)銅メダル

【有名ホテルでの導入実績】

- ・L'Assiette Champenoise
- 三ツ星レストランのシェフ兼Escoffier club (後述)メンバーのMr.Arnaud LallementにJ.Y.Perardのシャンパンは見出され、彼のレストランに導入されその卓越した料理とのペアリングで高い評価を受けています。

〈株式会社リカープロジェクト〉 大阪府大阪市中央区淡路町3-5-13 TEL: 06-4708-4431 FAX: 06-4708-4432

※お酒は20歳になってから