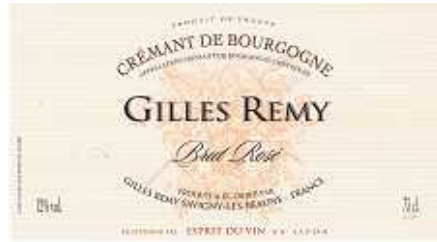


## Brut Rosé



原産地呼称：A.O.C. Crémant de Bourgogne

品種：Pinot Noir et Gamay (ピノ・ノアール・ガメイ)

色：ロゼ

アサンブラージュ：80% ピノ・ノアール 20% ガメイ

平均樹齢：35年～40年

栽培：リュット・レゾネ。自社畑。

土質：丘に近接した畑。石灰性粘土質（アルジロ・カリケール）、青い泥灰土、砂質ときめの細かい泥土。

畑の方角：南、南西

醸造：手摘みによる収穫。13から15 kgがはいるケースを使用し選果を行います。圧搾は、ゆっくりとブドウの実をまぜることなく、圧もあまりかけずに果汁の抽出を行います。ダブルバージュ（Débourbage：発酵前のゴミ落とし）は、低温で行う。発酵は、低温でコントロールします。

熟成：六ヶ月間ステンレスタンクで熟成。その後、アッサンブラージュ。コラージュとフィルターに掛けます。涼しいセラーにおいて、気泡を得るために、われわれが、造ったりキュール・ド・ティラージュを加えます。それは、繊細な気泡を得るために行われます。

仕上げに、約12ヶ月間、ラテ（lattes、小幅の板）の上に置かれます。その間、ワインは、香り豊かになり、フィネスを獲得します。デゴルジュマンとリキュール・デクスぺディオションは、販売前に行われます。このリキュールも、また、自家製です。

コメント：

外観：非常にきれいな繊細で輝きのある

気泡：柔らかい泡、持続性のあるキメの細かい気泡です。

香り：フランボワーズやミュール（クロイチゴ、桑の実）などの赤いフルーツ調の香り。

味わい：丸みがあり、やわらかく、ピノ・ノワール種の風味が豊かに感じられる。

コンセイエ：

保管期間 2～4年 サービス温度 5 ～8

料理：食前酒、カクテル、チョコレートのデザート、タルト・タタン、果物のシャーベットなど。

保存温度 12～18 湿度 60～80 %