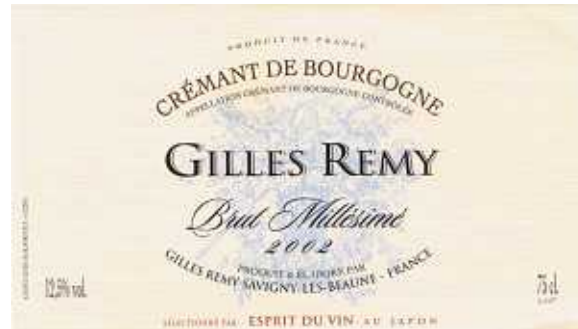


Brut Millésimé 2002



原産地呼称：A.O.C. Crémant de Bourgogne

品種：Pinot Noir et Chardonnay (ピノ・ノアール, シャルドネ)

色：白

アサンブラージュ：70% ピノ・ノアール 30% シャルドネ

平均樹齢：35年～40年

栽培：リュット・レゾネ、自社畑からの葡萄を使用。

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。デブルバージュ（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、造ったリキュール・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36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・デクスペディオションは、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：きれいな輝きのある黄金色

気泡：非常にきめが細やかで、軽く、繊細です。

香り：繊細で、ほのかに黄色いフルーツのアロマが感じられます。

味わい：非常に風味の調和がとれており、余韻長く、後半フレッシュで素直な風味を保ちます。

コンセイエ：

保管期間 4～6年 サービス温度 5～8

料理：食前酒、甲殻類、サーモンヒュメ、鶏肉やラパン、デザートに。

保存温度 12～18 湿度 60～80 %