



Azur Brut アスール・ブリュット NV



ブドウ：50%シャルドネ、50%ピノ・ノワール
アペレーション：ヴァレ・デル・リマリ

醸造：シャンパーニュ方式

熟成：シュール・リーで12か月間

残糖：8.0g/L

気候：太平洋まで約30km。フンボルト海流（寒流）の影響を受け、夏でも冷気が吹込み、日中と夜間の気温差が大きい。夕方に海から吹込む風と気温差から生まれる大量の霧の影響で大地は冷却される。

土壌：炭酸カルシウムを多く含む泥質土壌。ワインにエレガントなボディとミネラル感を与える。

テイasting・ノート：

輝きのある黄色。勢いのよい細かい連続した泡が長く泡立つ。

柔らかでありながら華やかな花の香りにトーストしたパンやドライフルーツの香りがかんじられる。

十分な酸味がミネラル感のある骨格とデリケートに融合し、このアスール・ブリュット個性となり、エレガントな後味が長く続く。

参考小売価格：¥5,900（税別）