

レイト・リリース ヴィンテージ 1995

ヴィンテージ

1995年ヴィンテージはシャンパーニュ地方にとって非常にクラシックな年となりました。完璧な天候が、素晴らしい酸味と複雑なアロマによる骨格のあるエレガントなワインを生み出しました。バランスのとれた成熟感と調和した味わいの表現は、コート・デ・ブランのシャルドネと少なめにブレンドされた石灰質土壌由来のピノ・ノワールによりさらに際立っています。

1995年9月25日～10月9日の収穫。

究極のフードペアリング

ラングスティースのジュストキュイ、またはモリーユ茸ソースを添えた仔牛のシビレ。

テイastingノート

輝きを帯びた黄金色。

繊細で生き生きとした泡立ち。

クラシックなブーケに、澱と共にワインを熟成させることで備わった複雑さが表れています。イースト・オートリシス由来の香りやスモーキーなニュアンスが海と植物の香りと交ざり合っています。天日干した麦わら、わずかなピート香、潮風のフレッシュ感に白トリュフやキャラメルニュアンスが続きます。

味わいは芳醇で滑らか、やや甘さも感じられません。複雑な味わいは旨味、ヨード香、甘み、植物的な風味、杉の香りを感じさせます。芳醇で、クリーミーで瑞々しい質感は、エネルギーでフレッシュな塩味のある余韻によって長く続きます。高いレベルでバランスの取れた味わいです。



醸造

ブドウ栽培地:

「ラ・モンターニュ」のブドウ畑

クリュ:

ヴェルジー、シュイイ

ブドウ品種:

ピノ・ノワール 53%
シャルドネ 47%

オークの大樽で醸造: 7%

マロラクティック発酵: 22%

ドザージュ: 9g/l

リリース日: 2022年

デゴルジュマン:

1/1 - ボトル: 2001年7月11日
2/1 - ボトル: 2001年12月4日
マグナム: 2001年12月4日