

ベル エポック 2008

「ベル エポック 2008は弾けるような清々しさと余韻の残る味わいを兼ね備え、繊細さとしっかりとした骨格が絶妙に調和した、すばらしく鮮烈なヴィンテージです。」

最高醸造責任者、エルヴェ・デシャン

ベル エポック ヴィンテージ 2008

ペリエ ジュエ ベル エポック 2008に使用されたブドウの収穫は、早春に低温と悪天候に見舞われ、激しい降雨とともに夏までその状況が続きました。9月の初旬にようやく暖かさが戻り、爽やかなノート、まろやかな口当たり、繊細さとしっかりとした骨格が絶妙に調和した、このベル エポック ヴィンテージ 2008が誕生したのです。

ワインの味わいを構成する要素

エルヴェ・デシャンは、メゾン・ペリエ ジュエのスタイルを保ちつつも、そのヴィンテージの個性を活かすブレンドに仕上げました。クラマンとアヴィーズで収穫されたシャルドネ (50%) がエレガントな爽やかさを引き出し、その上品な余韻にモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワール (45%) が、芳醇で繊細な複雑さを添え、ディジーのピノ・ムニエ (5%) がなめらかにキュヴェのバランスを整えています。

収穫	発酵	ドサージュ	セラーでの熟成
手摘み	<ul style="list-style-type: none"> ステンレススチール製発酵槽による温度管理 完全マロラクチック発酵 	1リットルあたり9g加えることにより、この傑出したヴィンテージはさらに芳醇で洗練されたものへと磨き上げられています	ペリエ ジュエのセラーで6年以上熟成

繊細さとしっかりとした骨格が絶妙に調和した、すばらしく鮮烈なヴィンテージ

色合い

まばゆいばかりに澄みきった透明感のあるゴールドに、清々しいグリーンのほのかな煌めき。

香り

サンザシとスモモの白い花が芳しい、軽やかで春らしい香り。そこに、白い果肉の爽やかなアロマが、砂糖漬けのシトラスのノートに包まれて加わります。

味わい

口に含んだ瞬間の弾けるような活気と爽やかな余韻が感じられる、すばらしく鮮烈なシャンパーニュ。

理想的な味わい方

ペリエ ジュエ ベル エポック 2008は、祝賀の席にふさわしいキュヴェです。ひと口ごとに、フローラルな上品さが華やかに広がります。お食事では、その生き生きとした味わいが塩味の効いたランゴスティークと絶妙に調和し、また白い花のアロマが白身肉の繊細な風味を引き立てます。

