CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

ベル エポック ロゼ 2006

«芳醇、生き生きとしたフレッシュさ、力強さ、そして卓越したエレガンス。ペリエ ジュエ ベル エポック ロゼ 2006は、繊細かつ豊かで感性を刺激するシャンパーニュです。»

最高醸造責任者、エルヴェ・デシャン

ベル エポック ロゼ ヴィンテージ 2006

ペリエ ジュエ ベル エポック ロゼ 2006は、メゾンの遺産が生み出した特別なキュヴェです。このシャンパーニュは非常に恵まれたヴィンテージとして作られ、一年の豊かな自然の営みを集約しています。2006年は、地域全体で多くの畑が春の終わりの霜の影響を受けましたが、幸いにも、ペリエ ジュエが所有するブドウ畑は、ダメージを受けずに乗りこえることができました。6月には暖かさが増し、最後の2週間にはブドウの花が見事に開花しました。7月には地域全体で猛暑となりましたが、激しい嵐に相次いで見舞われた後、8月には低温と雨天が続きました。しかし幸運にも、9月の収穫期には素晴らしい天候に恵まれ、最大限にブドウの熟成を促す結果となりました。

ワインの味わいを構成する要素

エルヴェ・デシャンは、手作業による丁寧な醸造により、このシャンパーニュの芳醇さとペリエ　ジュエの揺るぎないスタイルが絶妙に調和した黄金比を確立させました。クラマン、アヴィーズ、ル・メニルにメゾンが所有する最高のテロワールで収穫されたブドウから作られたシャルドネ（50%）が、ブレンドに優雅さとフローラルな爽やかさをもたらしています。芳醇でまろやかな2006年ヴィンテージは、シャルドネの優雅さとマイィやアイ、ヴェルジー、リリー産のピノ・ノワール（45%）の豊かさ、そしてディジー産ピノ・ムニエ（5%）のレッドフルーツを彷彿とさせるまろやかなアロマが融合しています。さらに、ヴェルテュとヴァンセル産のピノ・ノワール赤ワイン（11%）がシャンパーニュに繊細で純粋なロゼの色合いを与えています。

収穫	発酵	ドサージュ	セラーでの熟成
手摘み	• ステンレススティ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8g	ペリエ ジュエのセラーで6年以上熟成

感性を刺激するキュヴェ

色合い
ペールローズにかすかなオレンジといきいきとしたムース。

香り
赤い果実（赤すぐりやラズベリー、ザクロ）にブラッドオレンジやグレープフルーツを加えたような、まろやかで繊細なアロマ。その後、かすかにナッツやブリオッシュ、蜂蜜、キャラメルの香りが続きます。

味わい
アタックはフレッシュでいきいきとした中にまろやかさを感じます。その味わいは豊かで力強く、存在感がありながら繊細で、果実味がピュアな素晴らしいフィネスと長く続く余韻が特徴です。

理想的な味わい方

ペリエ ジュエ ベル エポック ロゼ 2006は、ワイン単体のみでじっくりと向き合い、味覚を刺激するような色合いとアロマを存分にご堪能いただくか、ガチョウや鳩などのジビエ料理と共にお召し上がりください。フルーツ・シャルロットやレッドベリー・パヴロヴァのようなデザートとの相性も抜群です。