

いいね！が∞ Merry Christmas

シャンパーニュに匹敵する長い熟成期間のクレマン

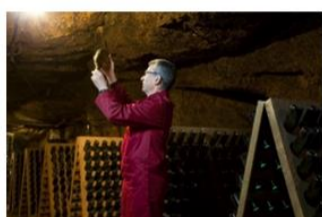
「テラ・ヴィティス」（自然環境を尊重した栽培と醸造）認証



ラングロワ・シャトー



フランス最長の河であるロワール河流域では上流から下流まで、泡・白・ロゼ・赤、多様でキャラクターに富むワインを産出しています。美しい古城が点在し世界遺産でもあるこの地域で、ラングロワ・シャトーはソミュール地区に1885年創業の歴史あるメゾンです。彼らがつくる「クレマン・ド・ロワール」はシャンパーニュに匹敵するほどの規定を超える長い熟成期間を経てリリースされており、その品質の高さは国内外で認められています。



6つのテロワールのブドウを使用。24ヶ月以上の熟成。繊細な泡、花梨、グレープフルーツなどの香り。フレッシュで上品な味わい。

クレマン・ド・ロワール・ブリュット NV

Crémant de Loire Brut

産地：フランス ロワール

品種：シュナン・ブラン60%、シャルドネ20%、カベルネ・フラン20%



クレマンドブルゴーニュのトップブランドが造るクレマン

6つの異なるテロワールから造られるハーモニー



1898年創業、家族経営のワイン会社であり、100年以上前にブルゴーニュの中心に設立されました。現在、クレマンドブルゴーニュにおける最大の生産者です。アン・マリー・アンバルが夫と死別した後、彼女の故郷にもどりメゾンの設立を決意。現在は彼女の子孫であるエリック・ピフォーによって経営され、彼の息子であるオーリアン・ピ2005年にはボーヌ（Beaune）地域とA6高速道路の近くに生産拠点が建設されました。



ベヴィーの山腹にある、オート・コート・ド・ニュイにあります。このクレマンは澱と共に22ヶ月熟成しています。シトラスやライチの香り。口に含むと白い花や白い果実のアロマが広がるフレッシュな味わいです

ドメーヌ ヴィーニュ オー ロワ

クレマン ド ブルゴーニュ

Domaine Vigne au Roy Cremant de Bourgogne

産地：フランス ブルゴーニュ 品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、アリゴテ

