

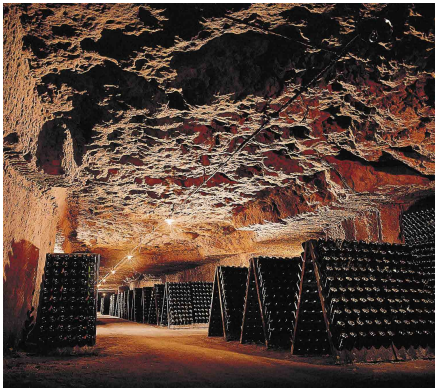
# ACKERMAN REMY PANNIER de Neuville

ロワール地方

アッケルマン・レミーパニエ・ドウ・ヌーヴィル

## Marquis De La Tour Vin Mousseux

ロワールの爽やかな香り  
シャルマ方式の細やかな泡  
安定品質で人気のロングセラー



フランス北西部のワイン銘醸地ロワール地方にあるアッケルマン・レミーパニエ・ドウ・ヌーヴィルは1811年に設立された歴史ある生産者です。その名の通りレミー・パニエやアッケルマン・ローランス社などを傘下を持つ大手メーカーの一つで、主にソミュール・ブリュットやクレマン・ド・ロワールなどを取り扱っています。フランス国内はもちろんヨーロッパやアメリカ、カナダ等へ幅広く輸出し、安定した品質をお届けしています。

シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造られるヴァンムスー「マルキ・ド・ラ・トゥール」は、高級感溢れるラベルと本格的な味わいのコストパフォーマンス抜群のロングセラースパークリングワインです。

【52677】Marquis De La Tour Vin Mousseux マルキ・ド・ラ・トゥール・ヴァン・ムスー NV		【52856】Marquis De La Tour Vin Mousseux Rose マルキ・ド・ラ・トゥール・ヴァン・ムスー・ロゼ NV	
呼称	ヴァンムスー	呼称	ヴァンムスー
参考小売	¥1,850 JAN:4582138360776	参考小売	¥1,950 JAN:4582138360950
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・やや辛口
栽培/認証	- / -	栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 石灰岩	テロワール	土壌 粘土石灰
品種	ユニブラン50% シュナンブラン25% コロンパール25%	品種	カリニャン40% サンソー 30% グルナッシュ 30%
醸造・発酵・熟成	メソッドシャルマ方式 (Method Charmat) で 二次発酵	醸造・発酵・熟成	メソッドシャルマ方式 (Method Charmat) で 二次発酵
SO <sub>2</sub>	収穫後と二次発酵前	SO <sub>2</sub>	収穫後と二次発酵前
残糖	27g/L	残糖	42g/L
アルコール度	11%	アルコール度	12%
特徴	ロワール地方ソミュールの生産者が、熟した南仏のブドウを用いて醸造しました。密閉タンク方式とも言われますが、大きなタンクにスティルワインを入れて蓋をし、二次発酵を行うメソッド・シャルマで造られるヴァン・ムスースパークリングワインです。レモンイエローの色調に白い花や柑橘系の香りが潜み、ドライでスッキリとキレがある味わいで爽快に喉を潤してくれるデイリーな泡です。	特徴	ロワール地方ソミュールの生産者が、熟した南仏のブドウを用いて醸造しました。密閉タンク方式とも言われますが、大きなタンクにスティルワインを入れて蓋をし、二次発酵を行うメソッド・シャルマで造られるロゼスパークリングワインです。オレンジがかったサーモンピンクの色調に、チェリーやキャンディーのチャーミングな香りと、ほんのり果実の甘みを感じるやや辛口の味わいです。

Diony