

Boisset Collection

ブルゴーニュ地方
ボワセ・コレクション

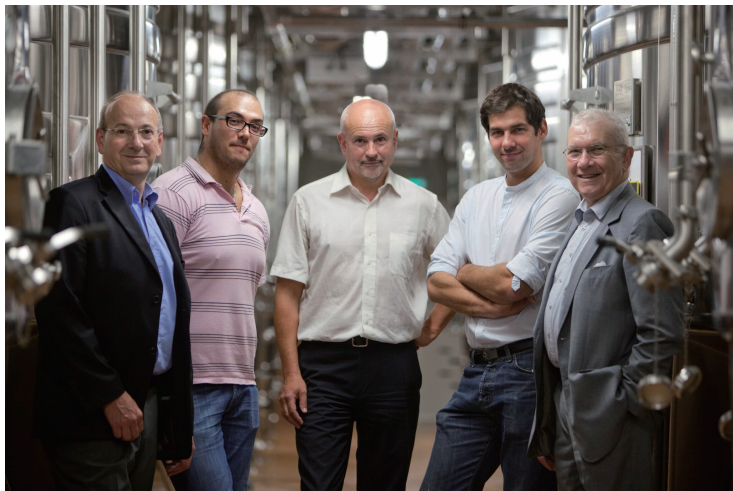
ボヌに本拠を構えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル

2010年7月、ブルゴーニュワインの安定的な品質を誇るボワセ社を訪問。自家栽培自家醸造の小さな生産者を訪問することが多いので、圧倒的な規模の近代的設備に圧倒されます。

ボワセ社は1877年ニュー・サン・ジョルジュにおいて設立され、数多くの受賞歴を持ち、今や世界中で認められたワインメーカーです。ブルゴーニュの代表的品種であるシャルドネ、ピノノワールを主に用い、130年間積み重ねた技を合わせて最高のワインを造り出しています。

ほぼブルゴーニュ全土に相当する範囲の、さまざまなテロワールの豊かさを徹底的に引き出すだけでなく、近年はガメイのポテンシャルに着目し、その繊細さや軽やかさを遺憾なく発揮させる為、毎年のアッサンブラージュに余念がありません。ピノノワールは果物味と強いストラクチャーを、シャルドネは爽やかさとスタイリッシュさを演出します。

「コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー」は、ピオブドウにこだわりシャルマ方式で二次発酵、実力ある老舗メーカーが手がけただけあり、リーズナブルな上、万能スパークリングワインに仕上がっています。



【34393】Comte Royer De Bravard Blanc de Blancコント・ロワイエ・ド・ブラヴァー ブランドブランNV		
呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー	
参考小売	¥ 2,300	JAN:4571455199008
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口	
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ	
テロワール	土壌	収量
	粘土石灰	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アイレン100%	
	(手摘み/平均4年)	
醸造	発酵	シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め 濾過有・無清澄
	熟成	
SO ₂		収穫時と熟成時
アルコール度	11.5%	
特徴	有機栽培のスペイン品種アイレンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。	



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)