ぶどう皮のエキス感に凛とした酸

ボヴェール A&S シャンパーニュ・ロゼ グラン・クリュ
Boever A&S Champagne Rosé Grand Cru

静けさと愛らしさが魅力のグラン・クリュ ロゼ・シャンパーニュ

サーモンピンクの優しい色調。鼻を近づければ、サクランボのようなフレッシュな香りに、パンを焼いたような酵母の香りがふわり。どちらも主張は淡く、色合いも相まって静かな印象。無音の空間で泡立ちの音だけが仄かに聞こえるような感じ。

口に含んでみる。色や香りの印象がそのまんま味わいにも引き継がれており、小ぶりで可愛らしい印象。でもどこかに「しっかり感」を感じる。それは、ロゼならではの皮のエキス感。外郭はほっそりと繊細なの上に、凛とした酸味が体つきを引き締めて美しくさせている。

余韻には、焼き林檎のような印象が優しく残る。グラン・クリュでありながら、厚みやリッチさではなく、静かな繊細さが魅力的なロゼ・シャンパーニュ。

Technical Sheet

ワイン名	シャンパーニュ・ロゼ グラン・クリュ Champagne Rosé Grand Cru
クラス	AOC Champagne
生産者	ボヴェール Boever A&S 1946 年以来続くレコルタン・マニピュラン。1847 年に彼らの祖先がルーヴォワに入植し、1946 年にドメーヌを設立され、ボヴェール A&S は 2005 年にセバスチャンと妻のアンヌがピエール・ボヴェールから独立する形で設立された。本拠地はエペルネの北部、トキシエール・ミュトリ村に位置する。3.5ha がピノ・ノワール、1.5ha がシャルドネの畑となっている。なお、全体の 60%のブドウはヴーヴ・クリコやボランジェなど大手生産者にブドウを供給している。
産地	畑は全てグラン・クリュ　ブジーのブドウを使用
セパージュ	80%ピノ・ノワール、20%シャルドネ グラン・クリュ　ルーヴォワ、ブージィの畑
タイプ	白　スパークリング
畑	石灰質土壌　樹齢は平均 50 年以上　完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	マロラクティック発酵。ベースのワインに赤ワインを 10%使用。シュール・リー42 ヶ月を含め、最低 4 年以上熟成。残糖 9g/ℓ。
ALC %	12.5%

輸入元　株式会社ワイン・ラボ　www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。