



Grand Cru Blanc de blancs Prestige Millésimé 2010

グラン・クリュ ブラン・ド・ブラン プレステージュ・ヴィンテージ 2010



Cépages - Grapes Varieties: 葡萄品種

Blanc de Blancs 100% Chardonnay Grand Cru

Blanc de Blancs 100% Chardonnay Grand Cru

ブラン・ド・ブラン シャルドネ100% グラン・クリュ

Terroirs - Lands : テロワール

Les raisins proviennent uniquement des vieilles vignes du lieu dit «les Hautes Mottes» classé Grand Cru à Le Mesnil-sur-Oger.

The grapes come from only a old vines a place called «les Hautes

Mottes» classify Grand Cru at Le Mesnil-sur-Oger.

グラン・クリュ ル・メニル・シュール・オジェレ・ゾート・モットの古木から収穫したシャルドネのみを使用

Vinification - Wine making : ワイン醸造

Fermentation en cuve inox à basse température, et vieillissement sur lies dans nos caves.

Fermentation at low temperature in stainless steel tank, and aging in bottle on lees in our cellars.

ステンレスタンクで低温発酵後、セラーで滓とともに瓶内熟成

Vieillessement - Maturation : 熟成

Minimum 10 ans de vieillissement sur latte dans nos caves.

Minimum 10 years of maturation on lees in our cellars.

Dosage: Extra Brut

セラーにて最低でも10年間滓とともに瓶内熟成

ドザージュ : エクストラ・ブリュット

Degustation - Tasting notes : テイスティングノート

Vin gourmand, complexe, briochés & minéral.

Gourmand, complex and minéral wine with a brioche tastes.

ブリオッシュの風味

ミネラル豊かな複雑な味深いワイン