



Hervé Kerlann

The Vineyard : 葡萄畑

Grape variety Ugni Blanc, Grenache

ブドウ品種：
ユニ・ブラン、グルナッシュ

Winemaking : 醸造

Traditional vinification. Pressing, cold settling, fermentation at 18°C in stainless steel tanks with a controlled temperature. Cold treatment and filtration Kieselghur. This Sparkling is elaborated in pressure tank.

伝統的な葡萄生産方法。
压榨、冷蔵で休ませ、ステンレスタンクを使い18°Cで低温発酵。
シャルマー方式を採用。

Sparkling Wine Brut

スパークリング ワイン ブリュット

Tasting notes : テイスティングノート

Color Greens tints on a limpid robe, the brilliance of a fine bubble increases the vividness
Aromas A fine nose of butter and hazelnut introduces a pallet of flavours of brioches and almond
Taste The appropriate dosage and the length on the palate persist during the tasting.

Food matching Foie gras - seafood - poultry

Serving Temperature 12°

色：泡が生き生きとした透明なグリーン。
香り：バターやヘーゼルナッツの香りが口に含んだ時のブリオッシュやアーモンドの風味を連想させる。
味：適切なドサージュによる心地よい余韻。

合わせる食事：フォア・グラ、シーフード、鶏肉

提供温度：12°C

