

ジャン・ヴリュは、エペルネから80kmほど南下したラ・コート・デ・パール地区のモンギュー村に位置する。ワインづくりは50年以上前に遡り7.3haの自社畑を所有し家族経営である。非常に高い環境保全意識をもつ蔵元であり、緑肥使用をはじめ草生栽培をし、収穫は手摘みでおこなう。最大生産可能本数は約28000本である。収穫されるブドウの約40%は他のメゾン（シャルドネのキュヴェではトップメゾン）に売却する。モンギュー村は別名「シャンパーニュのモンラッシェ」とも呼ばれる。その別名をつけたシャルル・エドシックのダニエル・ティボ氏はジャン・ヴリュの独特な香り高いブドウゆえに彼らのブドウを購入している。

栽培面積: 7.3    オリーブ畑: 0    標高: -    生産本数: 28,000

## Champagne Blanc de Blanc Reserve Lumière et Craie Brut NV A.

¥12,800 税抜  
¥14,080 税込



O.C. Champagne - France

度数: - - 生産本数: 1500 - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ

### コメント / Commento / Comment:

ルミエール・エ・クレはモンギーを体現するかのようなシャルドネ100%（1-5年のリザーブ）でつくられたワインです。の熟した果実、トースト香、そして心地よいフィネスに包まれて口に含んだ時のチャーミングさにはじまりフレッシュ感も持続します。ドサージュ 5 g/L 現行ボトルは2019年リリース

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

瓶熟 / Affinamento / Refining: 120 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

### テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - 酵母の香り, Lievito, Yeast - アプリコット, Albicocca, Apricot  
ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: フル Full    酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

