

Jean Velut

ジャン・ヴリュは、エベルネから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 Patience Brut Nature Pàs

¥19,800 税抜

¥21,780 税込



Dosage NV A.O.C. Champagne - France

度数: - - 生産本数: 980 - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ

コメント / Commento / Comment:

このキュヴェは、シャルドネが若さの絶頂にあるとき、いかなる誇張もなく本来の姿を見せてくれます。凝縮感があり、まろやかで複雑、その一方で生き生きとした明確な骨格によって支えられています。非常に完熟しながらも扱いの難しいベースワインを絶妙にブレンドし、長期間の澱熟成によって、密度が高く、丸みがあり、複雑でありながらも、常に明快な構造を保っています。

外観は黄金色、香りはエーテルのように繊細で芳香豊か。味わいには土壌由来の生き生きとした酸が感じられます。待つ価値があります！

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: - / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 60 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - 酵母の香り, Lievito, Yeast - スミレ属, Viola, Viola - ミネラル, Minerale, Mineral - ザクロ, Melograno, Pomegrante -

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

