

オレンジラベルでお馴染みのロジェ家が造るクレマン ド リムー
素材の良さを活かしてドザージュなしで仕上げた自信作です



クレマン ド リムー キュヴェ ブリュット ナチュラル 2021 *Crémant de Limoux Cuvée Brut Nature*

ブリュット ナチュラルはデゴルジュマンの際、ドザージュ（糖分添加）をしていません。グリーンがかった淡い黄金色、レモンの皮や小さい赤い果実のフレッシュなアロマは、トーストの要素によってさらに引き立てられています。非常にバランスがよく、キレのよい辛口に仕上がっています。

ヴィルロングに位置する畑は標高 300m、粘土石灰質の日当たりの良い斜面に位置します。8月末～10月中旬に収穫します。収穫量は 50hL/ha です。品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度管理したステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、それぞれの品種をブレンドした後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。14～16 度に管理したセラーで 15 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック ルション/リムー
A.O.C.クレマン ド リムー 生産者：ドメーヌ ロジェ
葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール
熟成：瓶で 15 ヶ月

品番：FC-656/JAN：4935919316569/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)