

ミルビュイ・クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT



品番	F22-84XX
生産者 (和)	ヴィニュロン・ド・ビュクシー
生産者 (英)	VIGNERONS DE BUXY
URL	https://www.vigneronsdebuxy/
生産地域・格付け	ブルゴーニュ
年	NV
容量(ml)	750
ボディ	ミディアムボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	12
ぶどう品種	ピノノワール シャルドネ
適温	8°C~10°C
栓の仕様	コルク
色	白泡
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
JAN コード	
参考小売価格	5,000 円 (税込 5,500 円)

長期熟成の複雑かつ繊細な味わい

クレマン・ド・ブルゴーニュ発祥の地、コート・シャロネーズで造られたミルビュイの意欲作。収穫はすべて手摘みで行い、品質を守るために空気圧で優しく圧搾しています。ワインはマロラクティック発酵を経て、法定の9か月を大きく上回る、平均18~24か月の長期熟成を実施。シャルドネの引き締まった酸味と、ピノ・ノワールのふくよかさが見事に調和した味わいは、食前酒としてはもちろん、食後まで幅広い料理と相性抜群です。



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.