



Champagne Sanger

Générosité noire Brut – Blanc de noirs

Montagne de Reims 周辺で特定のぶどう園のバランスのよく取れた、ブレンドから作られている。このブラン・ドゥ・ノワールは円やかさとキリッとした感じの素晴らしいハーモニーを持つ。

アペラシオン:	Champagne
土壌:	粘土質石灰石
品種:	50% ピノ・ノワール, 50% ピノ・ムニエ
面積:	N/A
年間生産量:	20,000 本
農法:	Saint-Thierry, Coteaux du Sézannais と Côte des Bar の群山にある La Marne の山間に位置する Montage de Reims の特定ブドウ農園から来たブドウ、機械摘み
醸造方法:	このキュベは2010年のブドウの摘み取りから残しておいたワインの20%を注ぎ足して作り始める。伝統的なシャンパーニュ醸造技術を駆使して、発酵温度の調整を適宜行う。
アルコール度数 (%vol):	12
酸性度 (gH ₂ SO ₄ /l):	4,64
PH:	3,19
二酸化炭素濃度 (mg/l):	29
添加率:	6g/l
テイastingノート:	桃やミラベルのプラムなどの核果類を思わせるパワフルでコクがあり、上品な香りが時間を追うごとに増していく。その口当たりは極めて力強く、フルボディーでコクがあり、香りと同じフルーツの味わい。後味には少しだけスパイシー感が残る。
マリアージュ:	ピノ・ノワールとピノ・ムニエによるフルボディーで艶かしさのあるこのシャンパーニュは、どんなタイプの料理にもマッチする。