

ASARA CAP CLASSIQUE BRUT

アサラ キャップクラシック ブリュット
ヴィンテージ : 2016



アサラ キャップクラシック ブリュット

MCC (Methode Cap Classique) メソッド・キャップ・クラシック

(南アフリカのスパークリングワインの自主基準で、最低 12 ヶ月間の瓶内二次発酵を経たワインを指す)

ヴィンテージ : 2016

ぶどう品種 : シャルドネ 100%

Area of Origin : ステレンボッシュ

アルコール度数 : 12%

Vineyards :

花崗岩質土壌、水はけの良い西向き斜面。樹齢 16 年。よく色づいた果皮と熟した種のタンニン、反面、糖度をおさえた理想的な果実。ミネラル感とフレッシュさの源である、十分な高い酸と低めの pH レベル得られました。

Winemaking :

収穫期を三度ずらしながら、気温の低い早朝に手摘み。収穫されたぶどうはすぐに 5°C の冷蔵セラーで一晩寝かせて翌日、厳しい選別の後、柔らかくプレスにかけ、一次発酵の工程へと進みます。

イーストと砂糖が各ボトルへ添加され二次発酵。

十分な複雑さやキレのある軽やかさを与えるため 12 ヶ月超、澱と一緒に熟成。

Tasting notes :

青リンゴの香り、オレンジピールや香ばしいローストアーモンドのノート。

味わいは長く続くフレッシュ感たっぷりの柑橘系、後半にはバタークッキーなども感じられます。

エレガントでキレのある泡がワインをさわやかに彩っています。

商品コード: 0633

6 本入/ケース

バーコード: 6009609284099

希望小売価格: 3,700 円(税別)