

CHAMPAGNE
LE GALLAIS
BOURSAULT

Telephone 33 6 25 01 73 69 2, Rue Maurice Gilbert, 51480 Boursault FRANCE



2018年秋にご縁がございまして、シャンパーニュ、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区 (Vallee de la Marne)のブルソー (Boursault)の家族経営のドメーヌ LE GALLAISを、訪問いたしました。

家族でブドウ栽培を営み、シャンパーニュを造る若き醸造家シャルロットと父親のエルヴェにドメーヌをご案内いただき、ブドウ畑から醸造まで彼らのシャンパーニュ造りに対する熱い思いをお聞きしながら味わってまいりました。

Champagne

是非、彼らが造る風味豊かで華やかな極上のシャンパーニュをお楽しみください。

LE GALLAIS CUVÉE DU MANOIR BRUT ル・ギャレ キュヴェ・デュ・マノア

持続的栽培されたブドウを手摘み。全房のまま温度管理されたステンレスタンクで培養酵母を使いアルコール発酵後に乳酸発酵の伝統的醸造法を用いました。ブレンドしてからコルク栓をしてゴルジュマン(澱引き)までの3-4年酵母につけたまま熟成。

外観 : 金色で細かい泡
香り : 香り高くフルーティー、サクランボ、焼きリンゴ
味わい: エレガントで力強い。微かなサクランボ、焼きリンゴ、トーストしたアーモンド。滑らかでありながら骨格がしっかりしてアフターが長い

品種 ピノノアール 45%
ピノムニエ 45%
シャルドネ 10%

