



DOMAINE
MICHEL MAGNIEN
PROPRIÉTAIRE

CRÉMANT de BOURGOGNE

Brut

Domaine Michel MAGNIEN

Appellation Parcelle

クレマン・ド・ブルゴーニュは、1975年にAOCに認証され現在に至ります。ブドウはドメヌ所有のコート・ド・ニュイ地区に位置する畑からのみを使用しています。クレマン・ド・ブルゴーニュは、北はシャブリから南はボジョレー地区まで、各地でいろいろなブドウ品種を使い生産されていますが、ドメヌ・ミッシェル・マニャンでは、ピノ・ノワールで有名な赤ワイン銘醸地であるコトー・ド・ブルギニヨンの畑のピノ・ノワールのみを使用したクレマン・ド・ブルゴーニュを造りました。

醸造 / 熟成

- 葡萄はすべて手摘み
- マロラクティック発酵あり
- ルミアージュは、ジャイロパレット使用
- ブドウ品種 ピノ・ノワール 100%
- Morey 村にあるコトー・ド・ブルギニヨンの畑
- ドザージュ 8 g/L
- ワインは2010年に収穫されたブドウで醸造し7年熟成
- デゴルジュマンは2013年3月22日
- フレデリック・マニャンのクレマンとの違いはブドウがすべて自社畑

dégustation

黒ブドウ由来のオレンジがかった濃厚な色調が7年間を経て黄金色に。きめの細かい泡を持ち、とてもフルーティで花の香りや柑橘系に似た果実の香りに加えて、長期熟成香が特徴的です。味わいは、ピノ・ノワールからくる力強さと酸とのバランスの良さが絶妙です。そのしっかりとした味わいは、アペリティフからメイン料理までいろいろな料理と合わせるすることができます。

