

# ブリュット ヴィンテージ 2006

## テイastingノート



ピノ・ノワール	49 %
シャルドネ	51 %
ドザージュ	9.5 g/L

## エレガント & 魅力的

2006年は、7月いっぱい続いた熱波の後、8月と9月は特に雨が続いたため、ブドウは早いスピードで収穫されました。

シャルドネはバランスが良く、熟成のポテンシャルを持ち、一方、ピノ・ノワールは、非常に豊潤で骨格がしっかりしています。

## 外観

クリスタルのように透明な淡い黄金色。高いシャルドネの比率が、グリーンがかった輝きをもたらしています。軽やかで優美な泡立ち。

## 香り

ドライアプリコットの香り。ラズベリーやブラックベリー、かすかにスパイスのニュアンスもあります。力強く魅惑的な香りで、たっぷりとした芳醇なハーモニーが楽しめます。

## 味わい

非常に濃い味わいと、しっかりと骨格が特長的なヴィンテージ。ローストしたアーモンドや砂糖漬けのオレンジの皮のニュアンスが感じられる豪華な味わい。驚くほどに長い余韻と、シャルドネのフレッシュ感が、ピノ・ノワールの力強さと程よいバランスを生み出しています。エレガントでバランスのとれた味わいがお楽しみいただけます。