

Vignes de Montgueux Extra B de B

Vignes de Montgueux Extra B de B NV



品種: シャルドネ

タイプ: 白泡

樹齢: 50年

アルコール度数:

土壌: 白亜質土壌

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全てステンレスタンクにて発行熟成。ドサージュはゼロ。

🍇 ストーリー 🍇

1970年生まれのエマニュエルは、10年間工場で働いた後、1999年に家族経営の小さなシャンパーニュ・メゾンとなる家業を継ぐことを決心し、2002年からは3.5haのブドウ畑と経営を独りで担いメゾンを取り仕切っています。醸造は独学で、彼の造り出すシャンパーニュからは、モングーのテロワールをありのままに表現したいと渴望する彼の心の叫びが聞こえると肌で感じるものも少なくありません。

🍷 テイastingコメント 🍷

モングーのシャルドネらしいピュアな酸と豊かなミネラル感、熟度の高いエキゾチックなフルーツの Aroma、シルクのような泡立ちが特徴的なブラン・ド・ブラン。