



# Fleur de Miraval

## フルール・ド・ミラヴァル

ワインと芸術の世界を融合したミラヴァルを成功へと導いたジョリー・ピットとファミーユ・ペランは、シャンパーニュ地方で6世代に渡りワイン造りを行うペテルス家を迎え、ロゼに特化した唯一のシャンパーニュハウス「フルール・ド・ミラヴァル」を設立。

ワイン生産者としての知識、技術、情熱を集結し、5年に渡り極秘に行った研究・リサーチ・テイस्टィングの集大成となるワインです。



Fleur de Miraval Rosé NV  
フルール・ド・ミラヴァル・ロゼ

NV  
60,000円



地方：シャンパーニュ  
産地：シャンパーニュ  
品種：シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%  
醸造：異なる年代のシャルドネにセニエで抽出した若いピノノワールをブレンド。リザーヴ・ワインはソレラシステムで樽熟したシャルドネ。3年熟成。光を通さない特殊加工のボトルを使用。ドザージュ4,5 g/l。

玉ねぎの皮のような淡く繊細な色。レッド・カラントやラズベリーのキリッとした酸が、ミネラルや塩味、シャルドネ由来のヨード香に活気をもたらしています。

750ml **泡**