



# 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ブラッド・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・テイスティングの集大成となるワインです。



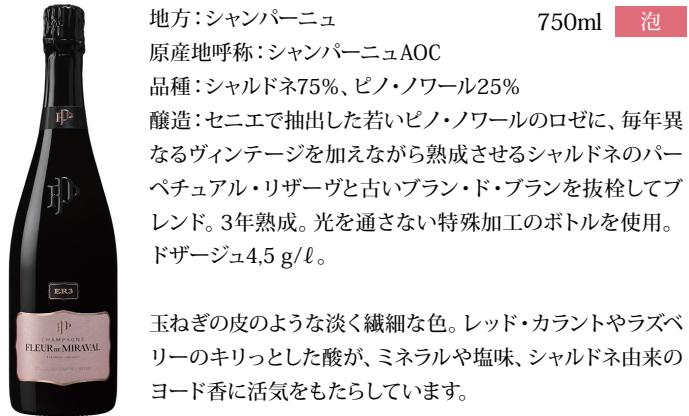
Petite Fleur	NV
プティット・フルール	16,500円



地方:シャンパーニュ  
原産地呼称:シャンパーニュAOC  
品種:シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%  
醸造:毎年異なるヴィンテージを加えながら熟成させるシャルドネのペーペチュアル・リザーヴを30%ブレンド。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4,7g/ℓ。

芍薬やサンザンの華やかな春の花に加え、レッドカラントやラズベリーの瑞々しい赤い果実のアロマが広がります。ジューク・シーカつ芳醇な味わいでレモン、ピンクグレープフルーツ、ミカンなど柑橘のフレーヴァーと繊細で軽やかなフィニッシュが特徴です。

Fleur de Miraval Rosé (ER3)	NV
フルール・ド・ミラヴァル・ロゼ (イー・アール・スリー)	68,000円



地方:シャンパーニュ  
原産地呼称:シャンパーニュAOC  
品種:シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%  
醸造:セニエで抽出した若いピノ・ノワールのロゼに、毎年異なるヴィンテージを加えながら熟成させるシャルドネのペーペチュアル・リザーヴと古いブラン・ド・ブランを抜栓してブレンド。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っとした酸が、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。