

パイパー・ソノマは1980年にシャンパーニュの名門パイパー家の末裔であるドーラン公爵によってカリフォルニアのソノマに設立されました。シャルドネとピノ・ノワールの銘醸地である同地に可能性を見出し、不耕起栽培や持続可能な農法を取り入れた高品質なブドウを生産する20以上の栽培家と契約しています。伝統的なシャンパーニュ製法を用いソノマの冷涼なテロワールを生かして、世界水準の洗練されたスパークリングワインを造り続けています。

Brut

ブリュット



NV	750ml	5,500 円	泡
----	-------	---------	---

地方：カリフォルニア

原産地呼称：ソノマ・カウンティ AVA

品種：シャルドネ70%、ピノ・ノワール20%、ピノ・ブラン3%、リザーブワイン7%

醸造：手摘み収穫、区画毎に圧搾しステンレスタンクで発酵、14～18ヶ月瓶内二次発酵・熟成後、古いリザーブワインを門出のリキュールに加えテクスチャーと複雑性を与える。ドザージュ6.5g/ℓ。

瑞々しい柑橘、林檎、オレンジプロッサムのアロマ。口に含むと青林檎、マンダリンオレンジ、ブリオッシュの豊かなフレーヴァーが広がるフレッシュなワインです。

Brut Reserve

ブリュット・リザーヴ



NV	750ml	5,800 円	泡
----	-------	---------	---

地方：カリフォルニア

原産地呼称：ソノマ・カウンティ AVA

品種：シャルドネ43%、ピノ・ノワール45%、ピノ・ブラン12%、リザーブワイン13%

醸造：手摘み収穫、区画毎に圧搾後、ステンレスタンクとフランス産古樽で発酵、最低12ヶ月瓶内二次発酵・熟成後、古いリザーブワインを門出のリキュールに加えテクスチャーと複雑性を与える。ドザージュ6.0g/ℓ。

フレッシュなタンジェリン、パイナップル、洋ナシに加え、香ばしいヘーゼルナッツのアロマ。柑橘や青林檎、スパイス、ブリオッシュ、ローストしたナッツのフレーヴァーが幾層にも広がる複雑性のあるワインです。



Blanc de Blancs

ブラン・ド・ブラン



NV	750ml	5,500 円	泡
----	-------	---------	---

地方：カリフォルニア

原産地呼称：ソノマ・カウンティ AVA

品種：シャルドネ75%、ピノ・ブラン25%

醸造：手摘み収穫、区画毎に圧搾しステンレスタンクで発酵、14～18ヶ月瓶内二次発酵・熟成後、少量の古いリザーブワインを門出のリキュールに加えテクスチャーと複雑性を与える。ドザージュ6.0g/ℓ。

きめ細かな泡沫と共に青林檎、柑橘、白い花のアロマが広がります。快活で辛口な味わいで、爽やかな余韻が長く続きます。