

Crémant de Limoux

クレマン・ド・リムー

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Crémant de Limoux (クレマン・ド・リムー)
	コード	EF54-10
	年間生産量	10, 000本
	色・タイプ	白・発泡・辛口コクあり
	品種構成	Chardonnay (シャルドネ) 90% Pinot Noir (ピノ・ノワール) + Chenin (シュナン) 10%
	アルコール度数	
平均樹齢	40年	
土壌	粘土石灰質土壌。春は遅くまで湿気があり、寒い。秋はとても乾燥している。ピレネー山脈に近い。標高300m。	
平均収穫量	50hl/ha	
収穫方法	手摘み	
醗酵・マセラシオン	シャンパーニュ方式。15ヵ月間の熟成。	
ワインの特徴	1890年設立の家族経営の蔵。祖父ジェゼフの時代にワインを作り始め、現在は、ルネ・サラザール氏がオーナー。	
テイasting・コメント	蜂蜜のニュアンスが特徴的な、とても厚みのあるスパークリングワイン。酸味が穏やかなので、とても飲みやすい。	
食事との相性	6°Cぐらいで飲むのが最適。油を使った料理でも、口の中をスツと爽やかに洗い出してくれる。牛肉の炒めものなど中華料理やステーキなど、アペリティフよりもぜひ食事と合わせたい。	