

Brut Tradition

ブリュット・トラディション

テクニカル・ノート

| | | |
|---|--|--|
|  | 原産地呼称 | AOC Champagne (AOCシャンパーニュ) |
| | コード | EF18-3 |
| | 年間生産量 | |
| | 色・タイプ | 白・発泡・辛口コクあり |
| | 品種構成 ☆ | Chardonnay (シャルドネ) 50% Pinot Noir (ピノ・ノワール) 40% Pinot Meunier (ピノ・ムニエ) 10% |
| | アルコール度数 | 12.6% |
| 平均樹齢 | 21年 | |
| 土壌 | チョークのように極めてきめの細かい白亜質土壌。 | |
| 平均収穫量 | 50hl/ha | |
| 植え付け密度 | 8,500本/ha | |
| 剪定方法 | コルドン・ロワイヤ方式 | |
| 収穫方法 | 手摘み。 | |
| 選別方法 | 房は細かく検査され、未熟果や傷んだ粒は取り除かれる。 | |
| 除梗率 | 黒ブドウは100%、シャルドネは除梗せずすぐにプレス。 | |
| 使用酵母種 | 天然酵母 | |
| 醗酵槽 | ホーロータンク | |
| 醗酵温度 | 黒ブドウは最高30℃。シャルドネは18～20℃。 | |
| 醗酵・マセラシオン | 瓶内二次醗酵は24ヵ月。 | |
| 醗酵中作業 | 黒ブドウは期間中の2～3週間、ピジャージュを1日2回実施。 | |
| 熟成方法 | 一次醗酵後、ピノ・ノワールはオーク樽で、ピノ・ムニエとシャルドネはタンクで熟成。 | |
| 澱引き回数 | 1回 | |
| プレス方法 | 水平方式 | |
| 清澄・ろ過 | 無し | |
| フリーランワイン率 | 100% | |
| テイasting・コメント | 熟した洋梨や白桃、ブリオッシュやハチミツの香りに、丸みを帯びた酸。フルーティーな風味ときめ細かく柔らかな泡が口の中で心地良く踊る。ハーモニーが取れたオールマイティな1本。ドザージュは7g/l。 | |
| 食事との相性 | ピノー・デ・シャラント風味のほたて貝柱。白身魚のバターソース。さざえのつぼ焼き。エビや野菜の天ぷらを天つゆで。アペリティフとしても良い。 | |