

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ジョゼ ドント José Dhondt



CHAMPAGNE ET VILLAGES

José Dhondtは、1974年よりRécoltant-Manipulantとして、最初のシャンパーニュの生産を開始しました。これ以前、ファミリーはブドウをシャンパーニュメゾンに販売していました。Côte des Blancs とSézanne に約5haの畑を所有。化学物質をいっさい使用せず、収量を抑え、凝縮感を与えるために厳しい剪定を行います。伝統的な垂直の木製プレスを使い、ソフトにプレスを行い、畑ごとに分けて醸造をしています。収穫量は約3,500ケース。1949年に2.5haのOgerの畑に植えられたぶどうより造られる Vieilles Vignes Millésimeは、僅か500ケースの生産量です。

2009 ^メ ^{ヴァイエユ} ^{ヴィーニュ} ^{ミレジメ} Mes Vieilles Vignes Millésime

750mlx6

希望小売価格 ¥12,000(外税)

【カテゴリー】	Champagne Grand Cru
【品種】	シャルドネ100%
【畑の場所】	1949年に植樹された2.5acresの区画は斜面の下に位置し、表土のリッチな場所。シャルドネ100%はミネラルリック、この区画はJoseの父親によって植樹された。
【年間生産本数】	6,000本
【土壌】	表土のリッチな石灰質土壌
【ブドウ栽培】	Culture raisonnée
【醸造】	4000Kgの垂直プレス、ステンレスタンクで伝統的醸造
【アルコール発酵】	小さな温度管理機能付きステンレスタンクで約3週間
【MLF】	100%
【ドザーージュ】	6g/l
【デゴルジュマン】	年に4回
【アルコール度数】	12.50%
【アピナメント】	アペリティフとして、またカリフラワーやアスパラガスのムースとともに



黄金色、クリアでフローラルな香り、クインスや白い花のアロマ、バランスがよく長い余韻が続く。

評価: Vinous 90pts、Parker 90pts、Stephen Tanzer's 92pts、Wine Spectator 93pts