

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 Millesimeは、僅か500ケースの生産量です。

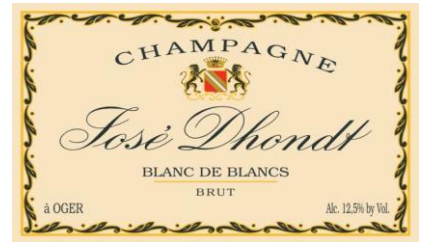
NV

シャンパーニュ ブリュット ブラン ドゥ ブラン
Champagne Brut Blanc de Blanc

750mlx6

希望小売価格 ¥9,000(外税)

- 【カテゴリー】 Champagne Cru
- 【品種】 シャルドネ100%
- 【生産地】 主にOger、数区画はSaudoy of Sezanne
- 【年間生産本数】 24,000本
- 【土壌】 石灰質
- 【ブドウ栽培】 Culture raisonnée 有機栽培に移行中
- 【植樹】 1980年代
- 【醸造】 4000Kgの垂直プレス、ステンレスタンクで伝統的醸造、30%をリザーヴ
- 【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%
- 【ドザージュ】 8g/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、また甲殻類とともに



明るい金色、フレッシュな青リンゴの香り、ミネラルや石灰の味わい、デリケートでシルキーフレッシュなワイン、長い余韻

評価: Vinous 90pts、Parker 91pts
Wine Spectator 2016 91pts