

AVICO

〒151-0066東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 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。

2014 メ ヴィエーユ ヴィーニュ ミレジメ Mes Vieilles Vignes Millésime

750mlx6

希望小売価格 ¥15,120(税別)

希望小売価格 ¥16,632(税込)

【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。(: Les Crayères) シャルドネ100%はミネラリック、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

