

ブラック・レゼルヴ

フレッシュ&豊潤

「リザーヴ・ワインを巧みにブレンドすることでブラック・レゼルヴという素晴らしいノン・ヴィンテージ・ブリュットが生まれました。美食の供として完璧なランソンの典型的なスタイルが一層高められています。」
 - ワインメーカー、エルヴェ・ダンタン

キュヴェ

ランソンのワインメーカー、エルヴェ・ダンタンによるブラック・レゼルヴが持つフレッシュさ、複雑性、フルボディなスタイルは、最高レベルのワイン愛好家をも魅了します。シャンパーニュ地方の最高のクリュにある様々な区画が巧みにブレンドされ、オーク樽で熟成されたリザーヴ・ワインを多く用いることで、魅惑的なフルボディの味わいが生まれます。セラーでの5年以上の熟成により、ブラック・レゼルヴは偉大なアロマの深みを持つ洗練されたシャンパーニュとなります。アペリティフとしても理想的ですが、様々な料理に合うので、ユニークで幅広い美食体験を楽しめます。

ブレンド

クリュの数: 100
 グランクリュ&プルミエクリュ: 70%
 ピノ・ノワール: 50%
 シャルドネ: 35%
 ピノ・ムニエ: 15%

ベースとなるヴィンテージ: 2015年
 リザーヴ・ワイン: 45%
 熟成: 5年以上
 ドザージュ: 7g/L ブリュット

品質の柱



テロワール

殆どがグランクリュかプルミエクリュである100以上のクリュから選ばれたブドウで造られることで、緻密さとエレガンスが生まれます。



優れた技術

比類ない果実味とフレッシュさを得るため、殆どマロラクティック発酵をしないシャンパーニュ元来の醸造方法を堅持しています。



リザーヴ・ワイン

安定したスタイルとアロマの凝縮度のため、木樽熟成したものを含め、20年以上にわたるリザーヴ・ワインを45%ブレンドしています。



熟成

セラーで5年以上熟成することで、複雑性と豊潤さの繊細なコンビネーションが生まれます。





供出温度
6～8° Cが最適です。

保管方法
《ランソンのワインは、出荷されてすぐに楽しむことができます。良い環境で保管することで、フレッシュさと個性が維持され、より複雑なアロマが現れます。》

ブラック・レゼルヴ

フレッシュ & 豊潤

テイasting・ノート

外観

深い黄の色調にゴールドの煌めきがあり、きめ細かい泡立ちが続く。

香り

ビスケット、マジパン、ハチミツ、甘いスパイスの香りを土っぽいリコリスの深い香りがひき立てている。

味わい

フルボディで凝縮した果実味。柑橘類や石灰のフレッシュさが凝縮度と生命力を高めている。

フード・ペアリング

お勧めの料理:

ガストロノミー

カボチャと栗のキャヴィアとイベリコハムの薄切り

カジュアルな楽しみ

タルタルステーキと岩塩をまぶしたフライドポテト

