

ブラン・ド・ブラン

生命力 & 凝縮感

「コート・デ・ブランの繊細さとミネラルリティにモンターニュ・ド・ランスの豊潤さと寛大さを融合したブラン・ド・ブランは、ランソンのシャルドネが持つアイデンティティを完璧に映し出しています。」

- ワインメーカー、エルヴェ・ダンタン

キュヴェ

フレッシュさと生命力はランソンが創設時から重んじてきたスタイルであり、このブラン・ド・ブランを造ることはワインメーカーであるエルヴェ・ダンタンにとって自明の選択でした。2つの全く異なる最高のクリュをブレンドすることでワインにユニークなバランスが生まれています：コート・デ・ブランは洗練されたエレガンス、モンターニュ・ド・ランスは厚みのある芳醇さが特徴です。このブラン・ド・ブランは偉大なシャルドネの特徴の全てを持っています。非常に純粋でミネラル感のあるフィニッシュとランソン・スタイルの特徴であるフレッシュさが繊細さとフィネスを高めています。ガストロノミー的なシャンパーニュで、たっぷりした口あたりと長い余韻が、新鮮でミネラル感のあるお料理に完璧にマッチします。

ブレンド

クリュの数： 15
グランクリュ & プルミエクリュ：
70%シャルドネ： 100%

ベースとなるヴィンテージ： 2017
年リザーヴ・ワイン： 40%
熟成： 5年以上
ドザージュ： 7g/L プリュット

品質の柱



テロワール

殆どがグランクリュとプルミエクリュの 最高の畑から選ばれたシャルドネを使うことでフィネス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の本来の醸造方法を堅持しています。



リザーヴ・ワイン

20年以上にわたるリザーヴ・ワインを40%以上使うことで、安定したスタイルとアロマの凝縮度を維持しています。



熟成

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





供出温度
6～8℃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。》

ブラン・ド・ブラン

生命力&凝縮感

テイスティング・ノート

外観

輝きのあるゴールドの色調にグリーンの煌めきがあり、非常にきめ細かくエレガントな泡立ち。

香り

繊細で深いアロマはマジパン、ドライフルーツ、砂糖漬けの果物を思わせる。西洋梨、胡麻の実、ライムの花、アニシードの香りがミネラル感を高めている。

味わい

ヌガーや柑橘の皮のアロマがあるフレッシュで爽やかな味わい。微かにウッディさと石灰が感じられ、塩気を感じる繊細で純粋なフィニッシュ。

フード・ペアリング

お勧めの料理：

ガストロノミー

ライム、柚子、レモン風味のホタテ貝のカルパッチョ

カジュアルな楽しみ

ランス・ハムのクロック・マダム



バターナッツ
カボチャ



ライム



スモークサーモン