

# グリーンラベル・オーガニック

フルーティ&ミネラル

「グリーンラベル・オーガニックはテロワールとバイオダイナミック農法の真髄を示すワインで、フレッシュさ、果実味、ミネラル感が完璧に調和しています。」

- ワインメーカー、エルヴェ・ダンタン

## キュヴェ

自然からインスピレーションを受け、よりサステイナブルな栽培方法を推進するランソンは、現在オーガニックのシャンパーニュを定番製品としている数少ないシャンパーニュ生産者の一つです。

グリーンラベル・オーガニックは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌの中心地ヴェルヌイユの村にあるドメヌ・ド・ラ・マルメゾンのブドウから造られます。この16ヘクタールの真に実験的なブドウ畑は、シャンパーニュ地方で最大のオーガニック認証済ブドウ畑の一つであり、大地と人々への最大の敬意を以て耕されています。

グリーンラベル・オーガニックはオーガニック農法とバイオダイナミック農法の各認証を受けています。直感的で純粹かつ素晴らしい生命力に溢れ、そのテロワールが完璧に表現されています。

## ブレンド

クリュ：ヴェルヌイユ  
 ピノ・ノワール：46%  
 ピノ・ムニエ：36%  
 シャルドネ：18%

ベースとなるヴィンテージ：2017年  
 熟成：4年以上  
 ドザージュ：6g/L ブリュット

## 品質の柱



### テロワール

24区画から成る16ヘクタールの畑、ドメヌ・ド・ラ・マルメゾンのブドウのみで造られます



### バイオダイナミック農法

ブドウ樹に敬意を払う栽培方法を用いることで、植物と土壌の生命力を尊重し高めるよう努めています。



### 優れた技術

マロラクティック発酵を殆ど行わないシャンパーニュ元来の醸造方法を堅持することで、比類ない果実味とフレッシュさが得られます。



### 熟成

セラーで4年以上熟成することで、複雑性と純粹さの精妙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。》

## グリーンラベル・オーガニック

フルーティ&ミネラル

### テイasting・ノート

#### 外観

ゴールドの色調に琥珀色の煌めきがあり、安定したきめ細かい泡立ちが続く。

#### 香り

凝縮した果実のフレーバーを現す澄んだ香り。黒スグリと梨や桃など白い果肉のフルーツに加えて微かな柑橘類がミネラルやスモーキーさ、東洋の香りと混ざり合う。

#### 味わい

熟れた梨や西洋スモモと微かな南国のフルーツやスパイスを感じる、大きな生命力を持った味わい。長くフレッシュな余韻に深いミネラル感がある。

### フード・ペアリング

#### お勧めの料理:

#### ガストロノミー

サヴァラン、セップ茸と野生のハーブ、マッシュルームのソース

#### カジュアルな楽しみ

生ガキ



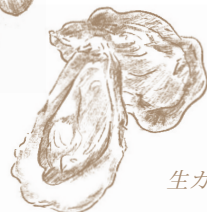
フルム・ダンベル



モレル茸



ボタンマッシュルーム



生ガキ