



## “Freshness & Elegance,” 新鮮さと優雅さ

### ランソン・ヴィンテージ 2009

ランソンでは特別に秀逸な年にしかヴィンテージを発表しないという  
厳しい選択をしています。

伝統的な醸造方法により、ランソンのワインは、比類のない新鮮さを  
保ちながら、長い年月を経ることができます。1904年、1928年、  
1955年、1964年、1971年、1976年、1985年、1990年などは、ラ  
ンソンの名声を高めた偉大なヴィンテージです。

アロマティックで新鮮なスタイルのランソン・ヴィンテージは、以下  
に基づいた独自のノウハウの結果です。

- ・シャンパーニュの最高級のクリュのセレクションです。グランクリ  
ュとプルミエクリュのみを使用しています。
- ・シャンパーニュ地方独自の醸造方法により、比類のない新鮮さと、  
より長期熟成の可能性を持っています。
- ・20年以上にわたる数多くのヴィンテージのリザーヴワインの数々
- ・ワインの複雑さを際立たせるために、セラーでの熟成期間を長くし  
ています。



ブレンド：	ピノ・ノワール	52%
グランクリュ&プルミエクリュ 100%	シャルドネ	48%
熟成期間： 10年	ドサーージュ	7g/l ブリュット

外観： 麦藁色。秀逸な泡。美しい装い。

香： 梨、アプリコット、はちみつやアカシアのような香り。

味わい： 濃く、豊かさと複雑さを感じます。梨、カリン、ゆずのニュアンスがあります。と  
てもバランスがよく長い余韻。



\* 2009年

2009年は、シャンパーニュ地方が2003年以来経験したことのないような完璧な夏だったため、ブドウは完熟に達しました。8月の最後の2週間のヴェレーズンは、暑くて乾燥していて、非常に日照に恵まれていました。9月の初めに雨が降ったおかげで、収穫前にブドウは栄養を蓄えることができました。9月5日に暑さが戻ってきたことで、ブドウは完璧な状態で成熟し、ワインに豊かさを与えることができました。



**果実酒** ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。



すべては、お客さまの「うまい!」のために。販売者: アサヒビール株式会社

