

ホワイトラベル・セック

甘み & 軽やかさ

「ホワイトラベル・セックのスムーズな味わいは、個人的でエキゾチックな料理と理想的な相性を示します。甘さとフレッシュさの中間に位置する個性は、シャンパーニュの入門編としても完璧なワインです。」

- ワインメーカー、エルヴェ・ダンタン

キュヴェ

ホワイトラベル・セックの完璧にバランスのとれたフレーバーは、シャンパーニュ元来の醸造方法から生まれ、精密なドザージュとセラーでの長い熟成が相まって、熟成感とアロマの凝縮度が生まれます。調和のとれた繊細なワインで、滑らかでクリーミーな口あたりとハチミツやマジパンの香りは、斬新なスイート&サワー・ソースを使った料理やスパイシーな料理にも理想的なマッチングとなります。

ブレンド

クリュの数： 100
 グランクリュ&プルミエクリュ： 50%
 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： 2016年
 リザーヴ・ワイン： 35%
 熟成： 4年以上
 ドザージュ： 28g/L セック

品質の柱



テロワール

半分がグランクリュとプルミエクリュである100の区画から選ばれたブドウを使う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の元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30~40%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4年以上熟成することで、傑出した複雑性が生まれます。



ドザージュ

伝統的な「ドゥミ・セック」よりもわずかに低いレベルの精密なドザージュを行うことで、甘味と軽やかさの完璧なバランスが生まれます。





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。》

ホワイトラベル・セック

甘み&軽やかさ

テイasting・ノート

外観

明るいゴールドの色調にきめ細かい泡立ち。

香り

夏の梨、ペストリー、ハチミツ、マジパンとミネラルの香りがフレッシュさと繊細さを呼び起こす。

味わい

桃などの白い果実の風味とミネラル感がワインの甘味をひき立てている。

フード・ペアリング

お勧めの料理:

ガストロノミー

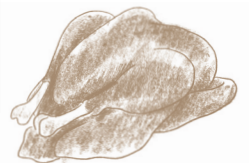
車海老の黄色いココナツカレーソース、ピーマンのグリル添え

カジュアルな楽しみ

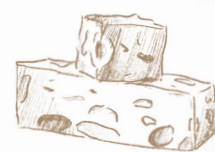
エッグベネディクト、アボカド、スモークサーモンのブランチ



柚子



鶏肉



ランスのローズ
ビスキュイ・ヌガー



チリペッパー