



NV - シャンパーニュ・ブランド・ブラン

商品番号 00365-NV

フランス, シャンパーニュ,

シャンパーニュ・ベルナルル・レミイ、アルマン

色	白	スタイル	ブリュット	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	シャルドネ				

テイスティングノート

鮮やかなレモンイエロー。パン生地、アーモンド、熟したリンゴ、ライムなどの柑橘類に、ほんのりとしたトースト香や白系の花も調和。なめらかなアタック、生き生きとした酸味、ほどよい厚みのある味わい、後味として柑橘類の果皮の香りが続く。

シャンパーニュ・ベルナルル・レミイ、アルマン



シャンパーニュ・ベルナルル・レミイは、他の有名なシャンパーニュブランドほど大きくもなく歴史もありませんが、家族で造る一貫性のある品質と豊かな個性のシャンパンにより、これらの大手生産者と比べて引けを取りません。賑やかな大都市であるランスやエペルネから遠くない、コート・デ・ブランのアルマン村にあるこのエステイトは、ベルナルル・レミイによって50年前に設立されました。

ベルナルルの息子のルディは1996年から父親の元で働き、その後2008年に後を継ぎビジネスを拡大してきました。当初は、数本のブドウの木を所有する非常に小さなエステイトでしたが、ファミリービジネスは着実なペースで大きくなりました。このエステイトは、今ではメニル・シュル・オジェ (Mesnil-sur-Oge) のグラン・クリュ地区とモンターニュ・ド・ランス地区の高い評判のブドウ園を含む様々な地域にある11ヘクタールの敷地で構成されています。最初はフランス市場に集中していましたが、現在このエステイトはヨーロッパやアジアの顧客に向けた事業を展開してきています。



息子のルディは、父親の造ったような複雑味のある味わいの洗練された上品なシャンパンを造ろうと努力しています。シャンパーニュの様々な地域への展開は、このエステイトのシャンパンの品質を高めて仕上がるように入念に企画されました。コート・デ・ブランとコトードュ・セザネではシャルドネを育て、オーブ地区ではピノ・ノワールを、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区ではムニエを栽培しています。

