

限定品



2021.10
DEBUT

GUERDON

Premium Champagne

GUERDON ROSE ガードン ロゼ

ピノ・ノワールとシャルドネを36ヶ月熟成した毎年、限定製造のロゼ。上質なりザーブワインを10%使用することで深みと繊細な味わいを実現いたしました。

サーモンピンクの色合いと苺やチェリーを思わせる甘酸っぱい香りが華やかさを演出し、熟れた果実の複雑なアロマとほのかなチョコレートのアロマが味わいに一層深みを持たせます。

全ボトルには品質を保証するシリアルナンバー入り。優美ながらも魅惑的なロゼをお楽しみください。

■生産地区	コート・デ・バル地区	■ヴィンテージ	N.V.	■品種	ピノ・ノワール・シャルドネ
■ドサージュ	9 g/L (辛口)	■アルコール度数	12%	■規格	750ML (1ケース6本入り)

ブドウ畑について

VINEYARD

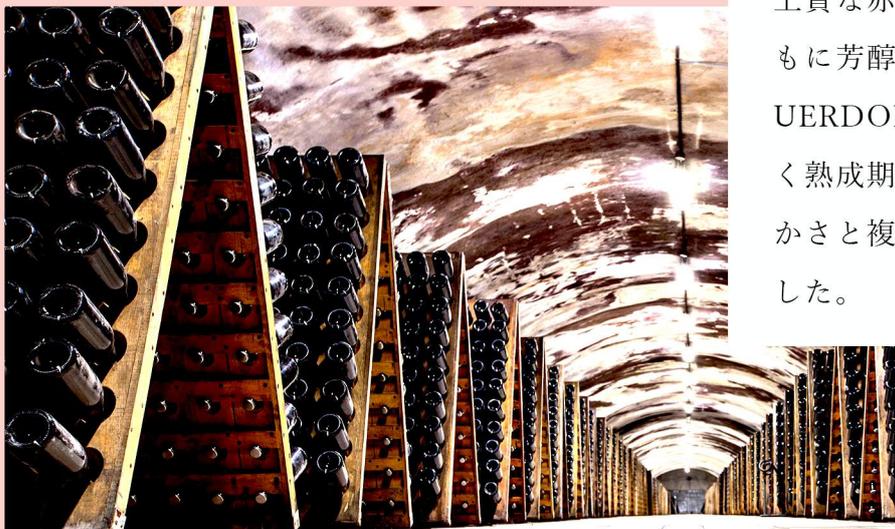
GUERDONに使用するブドウはシャンパーニュ地方南部の51の生産者が栽培しています。シャンパーニュ地方特有の石灰岩を豊富に含んだ土壌がボリューム感と複雑さを兼ね備えたブドウを育て、ミネラル豊富なシャンパーニュを生み出します。



長期熟成について

LONG TERM AGING

上質な赤ワイン同様、シャンパーニュも熟成とともに芳醇な味わいになってゆきます。そのためGUERDONロゼの熟成期間は36ヶ月。通常より長く熟成期間を設けることで、ロゼならではの華やかさと複雑な香り、繊細な泡立ちを実現いたしました。



限定製造について

LIMITED BOTTLES

GUERDONでは最高の味わいをお届けするため毎年、数量限定で製造しています。全ボトルには品質を保証するシリアルナンバー入り。保冷性の高いラバーでコーティングしたボトルはクーラーなしでも最後まで美味しくお飲みいただけるなどワイナリーのこだわりが詰まった1本です。

