



Domaine André Bonhomme / ドメーヌ アンドレ・ボノーム

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT Millesime

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット



1996年以降、生産中止だった伝説のクレマンが2006年産から限定復活。とてもきめ細かな泡立ちのクレマンで食前酒や魚介類、デザートなど幅広くお楽しみ頂けます。2018年産までは特殊な円錐状ボトルでしたが、2020年産はシャンパーニュ型ボトルに変更し、それに合わせてラベルも刷新されました。

ただクレマンは2020年産を最後に終売となり、次の2022年産からクレマンではなく Brut Chardonnay Les Vins de Mousseux de Qualité となり、一新される予定です。

< CRÉMANT DE BOURGOGNE > <復活年 2006年、終売年 2020年産>不定期リリース

品種:シャルドネ 平均年産:3,000本、面積:0,50ha、畑向き:東向き

土壌:粘土石灰、標高:250m、樹齢50年、キューロ式剪定法

密植度:8,600本/ha、収量:65hl/ha、手摘収穫、BIO認証有、除梗無

発酵タンク:オーク樽、低温浸漬無、マロ発酵有、発酵期間:4〜8週間

発酵温度:18°C、天然酵母、熟成時新樽比:0%(10年使用樽)

樽熟比40%+ステンレス熟成、樽熟10ヵ月、ドサージュ1g/L

瓶熟:12ヵ月〜18ヵ月、瓶詰時フィルタ有、コーゼージュ(清澄):ペントナイト/粘土

熟成可能年数:5〜6年