

クロラ・ソレヤ・ブリュット Clos La Soleya Brut

ワイン王国 9月号 (No.64) 『1000円台のスパークリング特集』にて
★★★★★五つ星を獲得しました!!



<産地>
D.O. CAVA
サン・サドウルニ・デ・ノヤ

<ブドウ品種>
チャレロ、パレリャーダ、マカベオ

<生産方法>
瓶内2次発酵
メトード・トラディショナル製法
＝シャンパン方式

<熟成>
9ヶ月以上

超特選ベストバイワイン 1000円台のスパークリング



クロラ・ソレヤ・ブリュット NV Clos La Soleya Brut

生産者名: カヴァス・エル・チャンフラ
生産地: カタルーニャ州ベネデス地方サン・サドウルニ・ダノイア地区/D.O.C.A
ブドウ品種: チャレロ、マカベオ、パレリャーダ
純ユニオンリカーズ醸/1260円(税込)

さわやかな酸、やさしい甘味とのバランス抜群!
大手ワイナリーで長年カバ造りに携わったドミンゲス・エル・チャンフラ氏が、その高い技術を生かし、1987年、カバの中心産地ベネデス地方に設立したボデガ「カヴァス・エル・チャンフラ」。グラスに注ぐと、レモンなどの柑橘類を中心に、メレンゲ、トーストなどのアロマが豊かに香る。エレガントな酸味を中心にフレッシュな果実味とシャープな泡の広がり、バランス良い余韻へと続く。レモンと塩でいただく自身の刺し身に合わせたい。

●BEST MARRIAGE● タイの刺し身、チーズのベーコン巻き、ローストチキン、豚のリエット

テイスタースコア	
阿部	★★★★★
情野	★★★★★
谷	★★★★
信国	★★★

