

新しい視点と美意識で男たちのデザイン生活を刺激するクオリティマガジン

『pen 2012年11月1日号』

特集：決定版 飲むべき泡モノ，教えます。

マニアックなキーワード【樽使用】で、  
上級者の銘柄に挑戦

Keyword 6 | 樽使用

「シャンパン」で「樽」とくれば小樽発酵させるクリュッグが有名だが、醸し出される風合いはメゾンによってそれぞれ異なるから面白い。



ピエール カロ エ フィス

Pierre Callot et Fils

クロ ジャカン ブリュット  
グラン クリュ

Clos Jacquin Brut Grand Cru

オープン価格 / 出水商事  
☎03-3964-2272

瓶内2次発酵を行う前のベースワインを1年間、樽で熟成させた、キュヴェ・プレスティージュ。「クロ ジャカン」とは、この造り手が拠点を置くコート・デ・ブランの特級、アヴィーズ村にある0.07haという小さな東向き区画の呼び名で、1975年に植樹されたシャルドネだけから造られる。エレガントな熟成感と複雑性が楽しめる。



瓶内 2 次発酵を行う前のベースワインを  
1 年間、樽で熟成させた、キュヴェ・プレスティージュ。  
「クロ・ジャカン」とは、この造り手が拠点を置く  
コート・デ・ブランの特級、アヴィーズ村にある  
0.07ha という小さな東向き区画の呼び名で、  
1975 年に植樹されたシャルドネだけから造られる。  
エレガントな熟成感と複雑性が楽しめる。

<輸入発売元> 出水商事株式会社 / Izumi Trading Co., Ltd.

〒173-0004 東京都板橋区板橋 1-12-8 Phone 03-3964-2272 Facsimile 03-3964-3641/3963-7497