La Fête / ラ・フェット (ラングドック / リムー)

瓶内二次発酵、高地の有機栽培葡萄を使用、熟成期間を24カ月へ延長

当社ワインエクスペリエンスのオリジナル"クレマン"として2023年初に正式リリース。『家庭の食卓にもレストランでの晴れのダイニングにも、分け隔て無く適切に寄り添える究極のデイリー・スパークリング』を理想に掲げ、オクシタニーのリムーで7世代にわたって家族経営を続ける由緒あるクレマン醸造の老舗蔵元と、当社とのコラボレーションで新たに産み出された新ブランドがこの＜La Fête＞。全て手摘みで収穫された葡萄を使用し、地中海に臨みながらもピレネー山脈から連なる高地の冷涼感をまとう典型的かつ上質なクレマン・ド・リムー。しっかりとエキス感に富む質の高い葡萄が用いられ、極めて伝統的な醸造によって仕上げられたこのクレマンの品質は、特にコストパフォーマンスの点において当社がレストランの皆様へ自信を持ってお勧めしたい新銘柄。

WEAL0301B

クレマン・ド・リムー・ラ・フェット NV

Crémant de Limoux La Fête NV

希望小売価格（税抜） **¥3,300**

［泡白］750ml　［セパージュ］：シャルドネ70%、シュナン・ブラン20%、モーザック10%

丘の中腹に位置し粘土石灰質土壌のテラスにある畑の葡萄を使用。平均樹齢は20－40年。葡萄は収穫後すぐにプヌマティックプレスに投入して直接圧搾を行い、温度管理されたステンレスタンクにて一次発酵を行う。その後瓶内二次発酵され24ヶ月以上の熟成を経てから出荷される。ミネラル感と果実感とのバランスに一際優れ、飲み飽きせずに食中酒としても一本通して楽しむことができる。シャンパーニュで修業をしていた息子のバティストがワイナリーへ戻り、熟成期間の延長、有機栽培の導入などの改革をおこなっており、先が楽しみな生産者。ドザージュ6g/L。Alc.12%。

在庫
○