

ブドウジュースにブランデーを添加して酒精強化し、アンリ・ジローがこだわり抜いたアルゴンヌ産オークの小樽に入れソレラ方式で熟成。ブロンズがかった美しい琥珀色。最初に現れる香りは力強くスパイシー。時間が経ち温度が上がると、アプリコットなどのドライフルーツ、柑橘系の香り。非常にやわらかくスムーズな味わい、心地よいテクスチャー。

Solera Ratafia Champenois

ソレラ・ラタフィア・シャンブノワ

- Composition

ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%

- Aspect

ブロンズがかった美しい琥珀色

- Nose

サクランボ、ターメリックなどのスパイス、アーモンドやマラスキーノ、その奥からは深みを与えるに肉汁のような香り。チョコレート、オレンジの皮、ウィスキー漬のサクランボ、カリンのゼリー、シナモンの香りから少しずつ酒精強化ワイン特有の熟成香を感じる。

- Palette

常にやわらかくスムーズな味わいに、心地よいテクスチャー。満足感は途切れることなく続き、最後にはドライアプリコット、ココアやサクランボの香りが鼻腔に広がり、綺麗な酸味で口中がクリーンかつフレッシュに。長い余韻。

すばらしくクリーミーで柔らかな味わいのラタフィアは、フォアグラや肉料理、ウォッシュ系のチーズやあらゆるデザートといった幅広い料理にとてもよく合う。

非常にふくよかな香りで、10-15°Cでの供出が最適。

