



BARON MAXIME

ECLECTIC FRENCH WINES



BRUT ROSÉ RESERVE

BLEND N° 5

Sparkling Rosé



土壌

内陸側の異なる土壌から取れたぶどうをアッサンブラージュして作られたワイン。冬のフレッシュさで湿った空気、夏の乾燥した暑さがこのロゼに最高の複雑味をもたらしている。

ぶどう品種

ガメイ	35 %
サンソー	30 %
カベルネ	25 %
シアッカレル	10 %

醸造方法

シャンパーニュ方法（瓶内二次醗酵）されたキュベを厳選。フルーティで複雑味がある味わいに仕上げるため最低12ヶ月間の熟成を経ている。

テイスティング

デリケートで繊細な泡なので様々なシチュエーションでお楽しみいただけるでしょう。サービス温度は6℃から9℃で、フルーツ味のデザートともよく合います。1年ほどの熟成も可能、それによって更に味わいに深みが増すでしょう。