キュヴェ
エリタージュ・ロゼ
ミレジメ

アサンブラージュによるロゼ
シャルドネ55%、ピノ・ノワール 36%、
コトー・シャンプノワ９%

ブドウの栽培について

- 平均樹齢：30年
- テロワール：
オーブ、シャンパーニュ地方最南部
土壌は粘土・石灰質
- 標高：250から320m
- 気候：海洋性気候よりの大陸性気候
- 栽培濃度：8650本/ha
- 単位面積当たりの収穫量：
約10500kg/ha あるいは 62 hl/ha
- 栽培方法：農薬の使用を抑えた
リュット・レゾネ（減農薬栽培）を行い、
手作業によるパリサージュ、
定期的に土を耕すことでＨＶＥ
（環境価値重視）認証レベル３
を取得しました。
- 完全な手摘みによる収穫

醸造について

- 空気圧式圧搾機で皮ごとのブドウ
を圧搾。
- 一番搾りの果汁だけを使って作ら
れています：キュヴェ
- 一次発酵、アルコール発酵、マロ
ラクティック発酵ともに温度調整
機能付きステンレスタンクで行っ
ています。
- コトー・シャンプノワとのアサン
ブラージュ（９%）で美しいロゼを
実現しました。
- 瓶詰めの後、シュールラット方式で
最低48カ月間熟成させています。
- デゴルジュマン時のドザージュは8 g/l
- デゴルジュマン後12週間以上のもの
のみ出荷されています。
- 冷やして７℃ほどの適温でお召し上
がりください。
- ボトルおよびマグナムボトル、
ボトルは１箱６本入り、
マグナムボトルは３本入り

テイスティング

色調
フランボワーズを思わせる淡いピ
ンクを引き立てるクリーミーな泡
が長続きします。

ふくよか
味わい深さ
豊かな表現力
フルーティ

香り
非常に珍しいロゼのミレジメ。
イチゴやフランボワーズなどベリー類、
さらにそのコンポートを思わせる表現力豊かな香りです。
ほのかな甘みはボンボン・アングレ
（イギリスのキャンディ）やスミレを思わせます。

味わい
細かい気泡が際立てる繊細な飲み
口。フランボワーズやクワの実な
どベリー類を思わせる爽やかで生
き生きとした味です。

よく整いつつ味わい深いワイン、
アペリティフや肉料理によく合い
ます。

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

Richardot
CHAMPAGNE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE