

クリュッグ クロ・ダンボネ：名ソリスト

クリュッグ クロ・ダンボネのエレガントな力強さを表現するソリストをご覧ください。クロ・ダンボネ単一区画で栽培されるピノ・ノワール単一品種の2006年単一年度の収穫を使用しています。ダンボネ村の中心部に位置する、塀で囲まれたわずか0.68ヘクタール（1.68エーカー）のこの小さな区画は、シャンパーニュ地方随一のピノ・ノワール産地として知られ、創業当初からメゾンが使用してきた生産地区です。

2006年のクロ・ダンボネ：

- 2006年はシャンパーニュ地方では大変暑い年となり、30度を超える日が23日もありました。乾期から激しい雨へと変わる気まぐれな天候で、8月にはわずか2週間で2か月分の雨が降りました。幸運なことに、その後太陽が戻り、美しい収穫物を照らし、熟成期間を終えました。2006年のブドウは、卓越して素晴らしい年となった2002年や1989年に近い絶妙なバランスを備えています。
- クロ・ダンボネの収穫は2006年9月21日に行われ、見事に濃縮した高品質のブドウが得られました。

クリュッグ クロ・ダンボネ 2006の精髓：

- メゾン クリュッグがクリュッグ クロ・ダンボネ 2006の醸造を決定した理由は、2006年の収穫の質が高く、素晴らしいブドウのための理想的な条件が整い、塀に囲まれたこの区画が持つ可能性を最大限に引き出すことができる確信があったからです。
- クリュッグ クロ・ダンボネ 2006には、アンボネ村にある塀で囲まれた単一区画（フランス語で「クロ」）と、2006年の単一年度に収穫されたピノ・ノワールの単一品種が生み出す強さが昇華しています。
- クリュッグのセラーで15年以上熟成され、卓越したフィネスを形成しました。クリュッグ クロ・ダンボネ 2006 マグナムは大きいサイズのため、75clボトルよりも熟成期間が最低1年長くなっています。

唯一無二のクリュッグ クロ・ダンボネ 2006：

- クリュッグ クロ・ダンボネ 2006は、この素晴らしい区画のピノ・ノワールから生まれた6番目のシャンパーニュです。初代クリュッグ クロ・ダンボネは1995年の収穫で作られました。
- 2006年の気まぐれな状況がその年のブドウに独自の魅力的な個性を与えます。特別な年となり、味わいと香りに心地よい力強さが生まれました。
- この収穫から生産した4,514本のボトルと800本のマグナムには、それぞれシリアルナンバーが記載されています。
- 他のクリュッグのシャンパーニュと同様、クリュッグ クロ・ダンボネ 2006は時の経過と共に進化を遂げていきます。
- ボトル裏のラベルに印字されている6桁のクリュッグ iD番号から、オンラインで公開されている各ボトルのすべてのストーリーがご覧いただけます。



テイastingノート：

- 一目見て、鮮やかに輝くゴールドの色合い。
- 香りは、キャンディーアップル、リキュール、ヘーゼルナッツパウダーから、芳醇なビターオレンジとデーツの甘美な趣きが広がり、完璧なバランスを感じさせます。
- 口に含めば、アーモンドパウダー、トースト、プラリネ、レモンゼスト、素晴らしいビターが凝縮した魅力的な骨格が現われ、軽やかでありながらも円熟した味わいが堪能できます。アカスグリの余韻が、次のひとくちへと誘います。

フード&ワイン ペアリング：

クリュッグ クロ・ダンボネ 2006は、仔牛のフィレ肉の克蘭ベリーソース添えやオッソブッコのレモン添えなど、風味豊かな肉料理とのペアリングが楽しめます。また、ターボットや天然スズキのフェネル添え、シンプルな魚介類盛り合わせ、イカやタコのグリル、ムール貝のマリニエールなど、海の幸のレシピにもよく合います。マッシュルームのオニオン詰め、オニオンリング&バーベキューソースなど、ボリュームある野菜料理も、このエレガントなシャンパーニュの味わいを引き立てます。

フォーマット：

ボトル (75 cl)

マグナム (150cl)