

**KRUG**  
CHAMPAGNE

## クリュッグ ロゼ 27 エディション

ロゼシャンパーニュの斬新なガストロノミック体験

クリュッグ ロゼ：毎年新たに表現される、5世代の夢

クリュッグ ロゼは、エレガンスと斬新さを兼ね備えた、思いがけない味わいのロゼシャンパーニュ。メゾン クリュッグが5世代を通して受け継ぐ夢の結晶です。それは、当時には存在しなかったロゼシャンパーニュを創造し、毎年、作り続けるという願いでした。

### クリュッグ ロゼ 27 エディションの精髓：

- クリュッグ ロゼ 27 エディションは、9年にわたる異なる年度から、計38種類のワインをブレンドしています。年代物は2005年度までさかのぼり、2015年度までのワインが見出されます。
- アイとマルイユ＝シュル＝アイの区画からブレンドし、伝統の醸しプロセスを施したこの年のピノ・ノワールが10%を占め、独特のスパイシーな味わい、カラー、骨格をもたらします。最終的に、ピノ・ノワール57%、シャルドネ23%、ムニエ20%の配分で構成されています。
- クリュッグのセラーで約7年間熟成させることによって、クリュッグ ロゼ 27 エディション独特のエレガンスと表現が開花します。

### 創造のストーリー：

- クリュッグ ロゼ 27 エディションは2015年の収穫を中心に構成されています。この年は、5月末から8月中旬まで異例の暑さと干ばつが続き、ブドウの発育が遅れました。幸い、8月後半に降った雨により、果実は最適な条件で成長しました。収穫は雨の中、8月31日から9月21日にかけて行われ、区画によって大きなばらつきがありました。
- 最終的には、その年に選ばれた区画のワインに8つの異なる年度のリザーブワインをブレンドして誕生しました。
- 今回のクリュッグ ロゼの最終的なブレンドには、メゾンの幅広いワインライブラリーのリザーブワインが55%使用されています。

### 唯一無二のクリュッグ ロゼ：

- クリュッグ ロゼは幅広い区画のワインを表現し、あらゆる種類のフルーティーな味わいとスパイシーな香りに、驚くべき広がりや深みを備えています。
- 絶品料理との見事なタンゴを思わせるクリュッグ ロゼは、いきいきとした魅力で高級赤ワインに取って代わります。
- エディションナンバーは、メゾン クリュッグが5世代の夢を新たに実現した年数を現します。コレクターにとっては、将来活用できる参考資料にもなります。
- 他のクリュッグのシャンパーニュと同様、クリュッグ ロゼ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番号で、各エディションのすべてのストーリーがオンラインでご覧いただけます。



### テイastingノート：

- 一目見て、淡いピンクの色合いがエレガンスを感じさせます。
- ローズヒップや燻製ハム、マルベリー、アカスグリ、ピオニー、胡椒、ピンクグレープフルーツの香り。
- 口に含めば、蜂蜜や柑橘類、ドライフルーツの繊細な味わいが長い余韻を楽しませ、きめ細やかな泡が魅力を引き立てます。

### フード&ワインペアリング：

- クリュッグ ロゼ 27 エディションには風味豊かな料理が最もよく合います。
- フォアグラ、ラム肉、ジビエ、白身肉、シカ肉のほか、スパイシーな料理とのペアリングも楽しめます。
- クリュッグ ロゼは、まったく甘みのないものでない限り、デザートとのペアリングは推奨されていません。

### フォーマット：

ボトル (75 cl)