

レ・カプリアードの世界に迫る 世界一美味しい泡ありワインを目指して

ゾルク: 泡持ちがよく、打栓も簡易、
また開栓後も栓ができて便利♪

1本1本手で
デコルジュマン

テロワールを大切に
日々丁寧な畑仕事を行う



- ① 味わい
- ② 泡の品質
- ③ 熟成
- ④ 泡が抜けても美味しい
完成形をイメージして
酸と糖のバランスがとれた
収穫のタイミングを判断



勿論門出の
リキュールもなし！

ゾルク打栓
→ラベル貼り

添加物一切なし！
熟成に耐えられ、
テロワールを感じる
レ・カプリアードの
真剣勝負の泡がついに
完成！！！！



ジオパレットや
ピュピットルを利用し、
丁寧に澱を
瓶口にあつめていく

プレス&
一次発酵
スタート

酵母添加なし

SO2添加なし

他の(プリムール的)ペットナットと区別するために
あえて、*Méthode Ancestrale* と記載



酵母・蔗糖等
添加なし

瓶内発酵
及び熟成

瓶詰



スーティラージュ(数回~10回)
超重要！発酵の変化を注意深く追う！！
・発酵の勢いのコントロール
・澱の量の調整

ムーンカレン
ダーの「実」
の日を狙って

倒立
→動瓶

