

AVANT

アバン



ワイン名：アバン

ヴィンテージ：2018

タイプ：ブリュット・レセルバ

生産者名：ジロ・リボ

原産国：スペイン

地方・地区：ペネデス

格付：DO カバ

規格：750ml x 6本

セパージュ：チャレロ 45%、シャルドネ 45%、マカベオ 10%

平均樹齢：30～50年

熟成：60ヶ月以上

(発酵時に一部フレンチオーク、ヨーロピアンオーク共に新樽使用)

糖度：6.0g/L

生産量：6,912本

アルコール度数：12.5%

JANコード：8 411640 056029

参考小売価格：¥4,200(税抜)

【テイastingコメント】

熟した果実、洋ナシの缶詰、リンゴ菓子。バニラやカスタード、バタートースト、パイ生地のような熟成感も。余韻が長くほのかなトースト香とクリーミーな口当たりの複雑味のあるフルボディ。

ペニンガイド 2024 92,

(過去 VTG 受賞歴)カタビヌム・ワールド・ワイン&スピリット・コンペティション(スペイン)グレートゴールドメダル、ジルベールエガイヤール 90+(金メダル)獲得

NOTES

カバのメッカ、ペネデスの中心部サンタ・フェ・デル・ペネデスに位置する家族経営のワイナリー。土壌は粘土石灰質、100haの畑にマカベオ、チャレロ、パレリャーダの他、シャルドネ、ピノノワール等を栽培、うち20haは白ワイン用に地元品種も豊かに栽培しています(年間生産80万本のうちカバが8割)。現在3代目、1950年代はレミーマルタン用に蒸留酒を造っていましたが1980年に高品質のワインをモットーにカバ造りに着手、醸造による個性の違いにも着目し、品種や成熟度により酵母や発酵、熟成方法を変えるこだわりのあるスタイルはスペイン国内のギア・ペニン誌を始め、国内・国際ワインコンクールで数々の賞を受賞し、高評価を得ています。3つ星のカンロカ、キケ、2つ星モーメンツ、アバックなどでも使われている実力派カバメーカーです。「アバン」はボトルにも表記されている「アバンギャルド」から由来します。