

ブランド名（和）ドメヌ・ストフラー
ブランド名（英）Domaine Stoeffler
商品名（和）ドメヌ・ストフラー クレマン ダルザス ブラン・ド・ブラン ブリュット
商品名（英）Domaine Stoeffler Cremant d'Alsace Blanc de Blancs Brut
格付 A.O.C. クレマン・ダルザス

定番 オーガニック スパークリング



生産国	フランス	商品コード	62306
生産地域	アルザス	JANコード	3760244930170
生産者名	ドメヌ・ストフラー	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名（英）	Domaine Stoeffler	適温	4 ~ 6
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(スパークリングワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	3,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ブラン シャルドネ 主体		

オークの大樽で一次発酵後、最低15ヶ月の瓶内二次発酵。細やかな泡立ち。桃やナッツのような豊かな香り。繊細な味わいに甘いハチミツ香が絡み、爽やかさと優雅さのバランスが大変良い味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて
金色の美しい輝きの光沢がある麦わら色。

▶香りについて
白い花の甘い香りとバターを基調に、桃や生のヘーゼルナッツなどをも思わせる豊かな香り。

▶味わいについて
細やかな泡立ちで優しくエレガントな味わい。花やクマツヅラを思わせる繊細な味わいに、甘いハチミツ香が絡む。爽やかさと優雅さのバランスが大変良い。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
オーガニック農法。手摘みで収穫されたフレッシュな小粒の葡萄を使用。

▶製法について
エコサート公式認定の有機栽培葡萄を100%使用。オークの大樽で一次発酵後、最低15ヶ月の瓶内二次発酵。棚で少なくとも1年半熟成させる。状態を見ながら、徐々に動瓶・滓引きを行う。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	25 × 37 × 30
ケース重量(kg)	19.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.6		

受賞歴

このワインに合う料理は？

ローストターキー、生ハムメロン、キングサーモンのステーキ、エスカルゴ プルゴージュ風、キャビア