ブランド名(和) シャンパーニュ・シャトー・ド・ブリニ

ブランド名(英) Champagne Chateau de Bligny

シャンパーニュ・シャトー・ド・ブリニ・クロ・デュ・シャトー

Champagne Chateau de Bligny Clos du Chateau 6 Cepages Brut Nature

A.O.C. シャンパーニュ

格付

商品名(和) 商品名(英)

定番 スパークリング



生産国	フランス	商品コード	614784
生産地域	シャンパーニュ	JAN I — F	3498491031219
土连地线	タャンハーニュ	JAN II - I	3490491031219
生産者名	シャトー・ド・プリニ	アルコール度数	12 % vol
生産者名(英)	Chateau de Bligny	適温	8 ~ 10
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~フルボディ	希望小売価格(外税)	11,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ ピノ・ブラン アルバンヌ プティ・メリエ		

各品種を1/6ずつブレンドした限定品。重厚感のある辛口ミディアムフルボディで瑞々しくもドライな味わい。



色・香・味わい

▶色合いについて

輝く黄金色。持続性のある泡が見れる。



栽培方法・製法

▶栽培方法について

30haの畑から手摘みにて丁寧に収穫。R.M.(レコルタン ・マニピュラン)。自社畑の葡萄のみを使用。

▶製法について

伝統的な製法を用いる。マロラクティック発酵。 Mytik DIAMコルク使用。瓶内でおよそ8年間熟成を行う 。残糖:1.7g/L、総酸度:7.0g/L

▶香りについて

澱との熟成由来の香りが支配的で、ライ麦パンや蜂蜜 の香りが濃く香る。サワークリーム様の爽やかさにフ ローラルな印象も感じられる。

▶味わいについて

重厚感のある辛口のミディアムフルボディ。ストーン フルーツと柑橘の果皮のような苦味がアクセントとな り、瑞々しくもドライな味わい。酸と細やかな泡が全 体をまとめあげており、エレガントでミネラル豊かな 余韻が続く。

サイズ

入り数	3本
ケース重量(kg)	7
単品重量(kg)	1.6

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	15 × 45.5 × 36.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 9 × 9





このワインに合う料理は?

地鶏むね肉のロースト、平目の昆布〆、洋梨のタルト 、白トリュフのリゾット