

ブランド名(和) コノスル
ブランド名(英) Cono Sur
商品名(和) コノスル ブラン・ド・ブラン ブリュット
商品名(英) Cono Sur Blanc de Blancs Brut
格付 D.O. カサブランカ・ヴァレー

定番

新着

スパークリング



生産国	チリ	商品コード	614774
生産地域	カサブランカ・ヴァレー	JANコード	7804320754154
生産者名	ヴィーニャ・コノスル	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名(英)	Vina Cono Sur	適温	8 ~ 10
生産年	2017年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(有)
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)	1,807円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

瓶内二次発酵のスパークリングワイン。26ヶ月瓶内熟成。ミディアムボディの辛口タイプで、グレープフルーツやライムの柑橘香に、白い花のアロマティックな芳香性、クリーム、トーストのニュアンスが多層的に感じられる。塩味やミネラル感が味わいのアクセントとなり、上質な泡立ちと余韻が長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

クリーンで明るい緑がかった黄色。

▶香りについて

グレープフルーツやライムの柑橘香に、白い花のアロマティックな芳香性、クリーム、トーストのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

ミディアムボディの辛口タイプ。グレープフルーツやライムなど柑橘系のフレッシュな果実味と、クリーム、トーストのニュアンスとのバランスがとれた、多層的な味わい。塩味やミネラル感がアクセントとなり、上質な泡立ちと余韻が長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

産地は沿岸部のカサブランカ・ヴァレー。寒流のフンボルト海流の影響を強く受けた冷涼な産地。午前中は産地一帯が海由来の朝霧によって覆われる。霧に含まれる海水由来の塩分が葡萄に付着し、ワインの味わいにほのかに塩味を与えている。土壌は主に粘土質と花崗岩。手摘みにて収穫。

▶製法について

96%ステンレススチールタンク、4%樽で20日間一次発酵。その後、リキュール・ド・ティラーージュを加え、瓶内二次発酵後、26ヶ月間熟成。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	10.5
単品重量(kg)	1.7

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33.5 × 20 × 29.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32.5 × 9 × 9

受賞歴

このワインに合う料理は？

サーモンのムニエル、キスの天ぷら(塩・レモンで)、セビーチェ、帆立のカルパッチョ