ブランド名（和）　シャンパーニュ　J．コンテ　ペール＆フィス
ブランド名（英）　Champagne J. Contet Pere & Fils
商品名（和）　シャンパーニュ　J．コンテ　ペール＆フィス　ブリュット　ハーフ
商品名（英）　Champagne J. Contet Pere & Fils Brut Half
格付　A.O.C. シャンパーニュ

定番　新着　スパークリング

生産国	フランス	商品コード	614692
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3292053901152
生産者名	G.H.マルテル&CO.	アルコール度数	12 % vol
生産者名（英）	G.H. Martel & Co.	適温	6 ℃ ～ 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)	3,200円
容量	375ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール50 %　ムニエ35 %　シャルドネ15 %		

アプリコットなど熟した果実に、ハチミツ、ナッツなど熟成による複雑な香りが力強く香る。クリーミーな口当たりとコクのある味わいを楽しめる、価格からは驚きの上質なシャンパーニュ。

色・香・味わい

▸色合いについて
輝きのあるゴールド。細やかで持続性のある泡が立ち上る。

▸香りについて
アプリコットなど熟した果実に、ハチミツ、黒糖、ナッツなど熟成による複雑な香りが力強く香る。ほんのりハーブや白い花の爽やかなニュアンスがアクセントになっている。

▸味わいについて
しっかりとしたアタックのミディアム～フルボディ。クリーミーな口当たりに、フレッシュで軽快な酸。コクのある味わいに、果実、ハチミツの心地よいアフターが長く続く。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
石灰質土壌。平均樹齢20～60年。収量は10t/ha。手摘みで収穫。

▸製法について
低温発酵の後、温度管理を行いながら瓶内二次発酵。熟成はステンレスタンクで最低6ヶ月、瓶内で最低15ヶ月、全て温度管理下で行う。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	8.3 × 42.7 × 27.3
ケース重量(kg)	5.6	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	26.3 × 7 × 7
単品重量(kg)	0.9		

受賞歴

このワインに合う料理は？

マカロン、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、寿司、海老の天ぷら

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見2ー8ー10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved