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
商品名（和）　シャンパーニュ・シャトー・ド・ブリニ・グランド・レゼルヴ・ブリュット
商品名（英）　Champagne Chateau de Bligny Brut Grande Reserve
格付　A.O.C. シャンパーニュ

定番　スパークリング

生産国	フランス	商品コード	614785
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3498491000758
生産者名	シャトー・ド・ブリニ	アルコール度数	12 % vol
生産者名（英）	Chateau de Bligny	適温	10 ℃ ～ 12 ℃
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)	5,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール50 %　シャルドネ50 %		

香りからフレッシュさを感じながらも、ピノ・ノワールが骨格を与えており、酵母由来のコクも感じられる。

色・香・味わい

▸色合いについて
輝く麦わら色。きめ細かい泡が立ち上る。

▸香りについて
瑞々しいピーチや洋梨のような果実の印象があり、酸を基調とした柑橘の香りがフレッシュさを演出している。ほんのり酵母由来のコクも感じられる。

▸味わいについて
フレッシュで生き生きとしたミディアムボディの辛口。アメリカンチェリーなどの小粒の赤系果実の甘酸っぱさと、りんごの蜜に似た甘さに、ココアのようなコクのニュアンスも感じられる。プルーンに似た後味と心地よい余韻が続く。

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4年間熟成を行う。残糖:9.8g/L、総酸度:6.7g/L

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	18 × 26 × 32.5
ケース重量(kg)	11.0	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	32 × 8.8 × 8.8
単品重量(kg)	1.7		

受賞歴

NV年 ヴィンテージ ¦ Wine Spectator（ワインスペクテーター）¦ 90点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

焼きタラバガニ、キャビア、伊勢海老のロースト、刺身、寿司

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