

ブランド名(和) ピエール・ラルース
ブランド名(英) Pierre Larousse
商品名(和) ピエール・ラルース ブラン ド ブラン ブリュット 200ml
商品名(英) Pierre Larousse Blanc de Blancs Brut
格付 ヴァン・ムサー・ド・カリテ

定番 **スパークリング**



生産国	フランス	商品コード	612650
生産地域	アルザス	JANコード	3438931001136
生産者名	カーヴ・ド・ヴィサンブール	アルコール度数	11.5 % vol
生産者名(英)	Caves de Wissembourg	適温	7 ~ 9
生産年	NV	栓の仕様	スクリューキャップ
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)	680円
容量	200ml		
ぶどう品種	フォル・ブランシュ シュナン・ブラン ムニユ・ピノ ピノ・ブラン		

お値ごろの高品質スパークリングワイン。レモンやスイカズラなどの白い花の香り。発酵由来のアロマもほのかに感じる。

色・香・味わい

▶色合いについて
薄い黄色。

▶香りについて
レモンやスイカズラなどの白い花の香り。発酵由来のアロマもほのかに感じる。

▶味わいについて
豊かな酸としっかりとした泡立ちが楽しめるフレッシュな味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

▶製法について

シャルマ方式。良質な葡萄のみを選別し、発酵。二次発酵は最低6ヶ月。濾過後、瓶詰め。

サイズ

入り数	24本
ケース重量(kg)	10.6
単品重量(kg)	0.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	21 × 36 × 24
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	20.5 × 6 × 6

受賞歴

NV年 ヴィンテージ！Concours Mondial de Bruxelles (ブリュッセル国際ワインコンクール)！銀賞
NV年ヴィンテージ！Effervescents du Monde!銀賞

このワインに合う料理は？

チキンソテー、シーフードのマリネ