

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
商品名 (英) Champagne J. Contet Pere & Fils Brut
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	614723
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3292053901022
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 °C ~ 10 °C
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)	4,500円
容量	750ml		
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)	18.5 × 26 × 32.5
ケース重量(kg)	10	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	32 × 9 × 9
単品重量(kg)	1.6		

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