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・ブリュット・ロゼ
商品名（英）　Champagne Chateau de Bligny Brut Rose
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	614697
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3498491054027
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	8 ℃ ～ 10 ℃
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	ロゼ	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)	7,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール45 %　シャルドネ40 %　シャンパーニュ産黒葡萄15 %		

アセロラ、ラズベリー、ワイルドベリー等、瑞々しい赤系果実のはっきりとした香り立ち。味わいは香りにあるような赤系果実のふくよかさとピノ・ノワール由来の柔らかなタンニンを持ちチャーミングで優しい印象がある。

色・香・味わい

▸色合いについて
鮮やかなサーモンピンク。シャンパーニュらしい細やかな泡が見れる。

▸香りについて
アセロラ、ラズベリー、ワイルドベリー等、瑞々しい赤系果実のはっきりとした香り立ちがあり、ほのかにスパイスのアクセントが感じられる。

▸味わいについて
チャーミングで優しい口当たりのミディアムボディ。香りにあるような赤系果実のふくよかさとピノ・ノワール由来の柔らかなタンニンが感じられる。

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。残糖:9.6g/L、総酸度:7.0g/L

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	18.5 × 33 × 28
ケース重量(kg)	10.4	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	32 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.7		

受賞歴

このワインに合う料理は？

海老のチリソース、金目鯛の煮付け、鴨のロティ

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved