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・クロ・デュ・シャトー
商品名（英）　Champagne Chateau de Bligny Clos du Chateau 6 Cepages Brut Nature
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	614784
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3498491031219
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	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)	11,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール　シャルドネ　ピノ・ムニエ　ピノ・ブラン　アルバンヌ　プティ・メリエ		

各品種を1/6ずつブレンドした限定品。重厚感のある辛口ミディアムフルボディで瑞々しくもドライな味わい。

色・香・味わい

▸色合いについて
輝く黄金色。持続性のある泡が見れる。

▸香りについて
澱との熟成由来の香りが支配的で、ライ麦パンや蜂蜜の香りが濃く香る。サワークリーム様の爽やかさにフローラルな印象も感じられる。

▸味わいについて
重厚感のある辛口のミディアムフルボディ。ストーンフルーツと柑橘の果皮のような苦味がアクセントとなり、瑞々しくもドライな味わい。酸と細やかな泡が全体をまとめあげており、エレガントでミネラル豊かな余韻が続く。

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8年間熟成を行う。残糖:1.7g/L、総酸度:7.0g/L

サイズ

入り数	3本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	15 × 45.5 × 36.5
ケース重量(kg)	7	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	31 × 9 × 9
単品重量(kg)	1.6		

受賞歴

このワインに合う料理は？

地鶏むね肉のロースト、平目の昆布〆、洋梨のタルト、白トリュフのリゾット

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