

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・ブラン・ド・ブラン・ミレジム
商品名（英） Champagne Chateau de Bligny Blanc de Blancs Millesime
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	614788
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3498491030441
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	2009年	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	フルボディ	希望小売価格(外税)	8,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

ドライフルーツ、パタースコッチ、フランベしたバナナや、スターアニスのスパイシーな香り。マーマレードの香りが重なり非常に複雑。味わいは熟成による厚みが溶け込みミネラル感がしっかりとした骨格を形成している。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

熟成を感じさせる黄金色。穏やかに細かな泡が立ち上る。

▶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11年間熟成を行う。残糖:8.0g/L。

▶香りについて

熟成による重厚感のある香りが支配的。フィグ、アブリコット等のドライフルーツ、パタースコッチや、フランベしたバナナの香り、スターアニスのスパイシーな香り、ほのかにマーマレードのような甘さを伴った柑橘の香り等、幾重にも異なる要素を持つ香りが折り重なり熟成による深みを感じさせる。

▶味わいについて

ふくよかで厚みのあるフルボディの辛口。泡立ちは経年により柔らかなものの、熟成による厚みが溶け込み全体を一体化させている。果実味とうまみが結びつきミネラル感がしっかりとした骨格に寄与している。余韻にトフィーやフルーツのコンフィチュールのようなニュアンスがある。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	10.7
単品重量(kg)	1.6

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	20.5 × 34 × 31.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 9 × 9

受賞歴

2007年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ダブル・ゴールド

このワインに合う料理は？

豚の角煮、鯛のボワレ、河豚の白子