



Comte de Cheurlin Spéciale Brut

コンテドシュルラン スペシャル ブリュット

タイプ：白泡辛口
 原産地：フランス シャンパーニュ地方 南部オーブ県 コート デバール
 葡萄品種：ピノノワール 50%、シャルドネ 50%
 ALC：12%
 クラス：AOC シャンパーニュ
 サービス温度：6°C前後



相性のよい料理
 フォアグラのソテー
 牛ヒレ肉のステーキなど

コメント：

**4年間もの瓶熟成、トーストしたような香りも印象的
 旨味がまろやかに広がる しみじみ飲みたいシャンパーニュ**

ワインの背景：

・畑

シャンパーニュ地方南部、セルシュルウルスに位置。樹齢 35 年以上。8 月最終週から 9 月第 1 週の間を開始、約 3 週間で収穫を終える。白亜質のモンターニュ ドランスとは土壌が異なり、シャブリに特徴的な土壌 キンメリジャン（微小なカキ殻の化石を含む石灰質と泥灰質からなる土壌）で、ミネラル感をワインにもたらしめています。

・ワイナリー

選りすぐりの葡萄を使用。48 か月熟成。残糖 7g/l

・造り手 **モンド シャンパーニュ トーマス シュルラン**

1788 年、カトリック司祭のシュルランがこの地でシャンパーニュを造った事が、その後のワイナリーの基盤となりました。2 世紀もの間家族へと引き継がれ、上質で高評価のシャンパーニュを造り続けています。ワイナリーがあるのは、シャンパーニュ南部オーブ県に位置するコートデバール地区です。“自然環境に配慮した栽培と醸造”を基本理念とした全フランス規模の団体、テラヴィティスの厳しい基準を遵守し、純粋に丁寧に高品質のシャンパーニュを生み出しています。

・テラヴィティス 認定

『テラヴィティス (Terra Vitis)』とは、1998 年にボジョレー地区の葡萄栽培者を中心に設立された「環境に配慮した自然な農業」をテーマにワイン造りをしている団体。環境に配慮した栽培と醸造を行うことを基本理念とし、農薬使用の制限、水質、大気汚染からの保護なども含まれます。各農家の畑は、可能な限り有機栽培で管理されており、化学肥料や除草剤は使用せず、農薬に関してはどうしても必要な場合に限り、極少量のみ散布する「リュットレゾネ (減農薬農法)」を導入。



商品番号	KFRCSF010-750
内容量	750ml
JAN コード	4580366131076
希望小売価格	¥7,000 (税抜)