



Comte de Cheurlin Blanc de Blanc Champs du Clos Extra Brut

コンテドシュルラン ブランドブラン
シャンプデュクロ エクストラブリュット



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：ピノブラン 60%、シャルドネ 40%
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
白身魚や貝類の料理と

コメント：

**キレイなだけでは物足りない!! 複雑な風味と樽香がマッチ
ピノブランも使った単一畑のブランドブラン**

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。5ha の単一畑、樹齢 35 年以上。8 月最終週から 9 月第 1 週の間開始、約 3 週間で収穫を終える。
- ・ワイナリー
選りすぐりの葡萄を使用。1 次発酵後、樽熟成してから瓶内二次発酵、18 か月熟成。残糖 3g/l 生産本数 10,000 本。
- ・造り手 **メロンド 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行っている団体。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「リユットレゾネ (減農薬農法)」を導入。



商品番号	KFRCSF012-750
内容量	750ml
JAN コード	4580366131090
希望小売価格	¥ 12,000 (税抜)