



Comte de Cheurlin Rosé de Saignée Brut

コンテドシュルラン ロゼドセニエ ブリュット

タイプ：ロゼ泡辛口
 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
 A L C：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
 生春巻きなどのアジア料理、
 前菜の盛り合わせやデザートとも

コメント：

**最も樹齢の高い畑 (45 年) の葡萄から生まれた
 果実感を生かした 程よい辛口のロゼシャンパーニュ**

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。最も樹齢の高い区画の葡萄を使用、樹齢 45 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。スキンコンタクト 10 日、30 ヶ月熟成。セニエ法（黒葡萄を醸し、色付いた果汁を一部別タンクに移し発酵）実施。残糖 7g/l
- ・造り手 **メノド 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、農業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	KFRCRF008-750
内容量	750ml
JAN コード	4580366131052
希望小売価格	¥8,000 (税抜)