



Pol Sayner Brut

ポルセイナー ブリュット

タイプ：白泡 コクのある辛口
 原産地：フランス シャンパーニュ地方ヴァレドラルマルヌ地区
 葡萄品種：ピノムニエ 80%、ピノノワール 20%
 A L C：12%
 クラス：AOC シャンパーニュ
 サービス温度：8°C前後



相性のよい料理
 フレッシュチーズとドライフルーツの盛り合わせ、
 ホタテのカルパッチョ、野菜のフリットなど

コメント：

**ピュアな魅力に複雑さがプラス、
 ふくよかなコクも感じる ドライなシャンパーニュ**

ワインの背景：

・畑

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のシャンプラ エブジャクール村に位置。

・ワイナリー

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの様々なテロワールの個性を尊重、品種ごと別々にステンレスタンクでの発酵後、そのヴィンテージの特徴をより表現するためにブレンドして3年間静置。酸化を防ぎ、一部マロラクティック発酵を実施。複雑さを楽しめる反面、新鮮な果実味も生かした味わい。熟成は12°Cで2年間、ドサージュ 8.5g/l。

・造り手 SARL Chopin SARL ショパン

ワインへの強い情熱を持った葡萄栽培農家のディディエ ショパンが、1989年に設立。シャンパーニュではまだまだ歴史の浅い生産者ながらも、その品質が高く評価され世界十数か国に輸出されています。



商品番号	KFRCSF003-750
内容量	750ml
JANコード	3760172046127
希望小売価格	¥6,000 (税抜)