



Comte de Cheurlin Blanc de Noir Beauregard Brut Nature

コンテ・ド・シュルラン ブラン・ド・ノワール
ボールガール ブリュット・ナチュレ

タイプ：白泡辛口
原産地：フランス シャンパーニュ地方 オーブ県 コート・デ・バール
葡萄品種：ピノ・ノワール 100%
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

ホタテ貝のフライ、白身魚のムニエルなど

コメント：

アロマに葡萄の力を感じる 洗練された超辛口
樹齢 45 年、3 つの畑の葡萄がもたらす 説得力のある味わい

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。3 か所の異なった谷に位置する畑のものをブレンド。樹齢 45 年以上。8 月最終週から 9 月第 1 週の間に開始、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。ステンレスタンクで 1 次発酵後、瓶内二次発酵。18 か月熟成、ドサーージュ無、残糖 0g/l 生産本数 10,000 本。

・造り手 **メマン・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「リユットレゾネ (減農薬農法)」を導入。



商品番号	KFRCSF013-750
内容量	750ml
JAN コード	4580366131106
希望小売価格	¥ 12,000 (税抜)