



CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
À ROMERY



トリボー ブラン・ド・シャルドネ

トリボー・シュロツサーは1929年に設立された家族経営で品質重視のシャンパン生産者です。

設立当時から使用している大樽を使った熟成や、最低でも36か月2次発酵後の熟成を行い、複雑な風味と、きめ細かく長い泡立ちが特徴です。

マック・フーズ オリジナルシャンパンとして、2013年日本初上陸いたしました。

	生産者名	トリボー・シュロツサー			
		Tribaut Schloesser			
	商品名	ブラン・ド・シャルドネ			
		Blanc de Chardonnay			
	アペラシオン	Champagne A.O.C.			
	生産地	シャンパーニュ地方 モンターニュ・ド・ランス地区およびマルヌ・ヴァレー地区			
	品種	シャルドネ100%			
	アルコール度数	12.5%			
	醸造過程	最新式水平式プレスで圧搾し、キュヴェとプルミエ・タイユのみを温度管理されたステンレスタンクで発酵させます。熟成はセメントタンクと、リザーブワイン(15%)に関しては100年以上前から使われている大樽で行います。瓶内2次発酵とその後の瓶熟は48か月間で、デコルジュ後にさらに8か月間瓶熟し、安定させてから出荷します。			
	味わい	花やサンザシ、トースト、ハチミツの繊細な香りを感じます。クリーミーな泡立ちがあり、シャルドネ100%によるエレガントな味わいは、食前酒や繊細な魚介類の料理とおすすめです。			
規格	容量	750ml			
	入数	6			
備考	シャルドネ・デュ・モンド 2010 金賞 シャルドネ・デュ・モンド 2013 銀賞				