



CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
À ROMERY



トリボー ブリュット・ミレジメ 2006

トリボー・シュロッサーは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す。

	生産者名	トリボー・シュロッサー			
		Tribaut Schloesser			
	商品名	ブリュット・ミレジメ 2006			
		Brut Millesime 2006			
	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	ピノワール60% シャルドネ 40%			
	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、キュヴェとブルミエ・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。熟成は一部をセメントタンクと、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4～6年間で、デコルジュ後にさらに6か月間瓶熟し、安定させてから出荷します。			
	味わい	熟成したシャルドネと柑橘系の香りが特徴的です。芳醇かつ繊細な味わいです。熟成され、丸みがあり、力強さも感じるシャンパンです。			
規格	容量	750ml			
	入数	6			
備考	ブリュッセルコンクール 金賞				