



CHAMPAGNE
TRIBAUT
Schloesser
 À ROMERY



トリボー キュヴェ・ルネ

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	キュヴェ・ルネ			
		Brut Rene			
	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70%、ピノワール30%			
	アルコール度数	12.5%			
	醸造過程	最新式水平式プレスで压榨し、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。熟成は大部分を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6～8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	最良のブドウのみを使って作られるこのシャンパンは柑橘類、ハチミツ、バニラ、ヘーゼルナッツの香りが複雑にかつバランス良く感じられます。力強い味わいで非常に長い余韻を楽しめます。最高の一皿と合わせて楽しみたいシャンパンです。			
規格	容量	750ml			
	入数	6			
備考	ブリュッセルコンクール 2012 2013 2年連続金賞 ロンドン国際コンクール 2011 銀賞 ギド・アシェット 2010 1つ星				