



CHAMPAGNE TRIBAUT

Schloesser
À ROMERY



トリボー オーセンティック

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す。

	生産者名	トリボー・シュロツサー			
		Tribaut Schloesser			
	商品名	オーセンティック			
		L'Authentique			
	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70%、シャルドネ30%			
	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100年以上前から使われている大樽で2年間行います。瓶内2次発酵とその後の瓶熟は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	年間生産量2500本の限定シャンパンです。最良のブドウのみを使い、大樽で長期熟成させているため、偉大な白ワインを思わせるバニラの香りを感じます。ピノワール比率が高いため、力強く、赤身肉との相性も素晴らしい。			
規格	容量	750ml			
	入数	6			
備考	Gilbert et Gaillard 90点(2年連続) 専用木箱入り 伝統の麻紐によるコルク止め				