

Charles de Cazanove Premier Cru

シャルル・ド・カザノーヴ・プルミエ・クリュ



ワイン名：シャルル・ド・カザノーヴ・プルミエ・クリュ

生産者名：シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ

原産国：フランス／シャンパーニュ

規格：750ml × 6本

セパージュ：ピノ・ノワール 80%、シャルドネ 20%

ドサージュ：10g/L

発酵：ステンレスタンク

瓶内二次発酵：24か月

製法：シャンパーニュ製法

アルコール度数：12度

JANコード：3 323860 130463

参考小売価格：750ml ¥8,400（税別）

【テイastingノート】

白桃など新鮮なフルーツの香り。フルボディタイプのカ強い味わいの中に、まろやかなはちみつがほのかに感じられる。

NOTES

シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ社は1811年に創立されました。2004年に現所有者のラブノー家が買収し、100%家族経営で行われており、現在で4代目となっています。ラブノー家のフラッグシップブランドとして世界34か国に輸出され、航空会社での採用多数、国際コンクールでの受賞歴多数を誇ります。2021年にはHVE3認証を受け、サステナブルな活動にも積極的に取り組んでいます。

2019年の時点でフランス国内の売上は第4位、ボトル販売数は、300万本を超えています。自己所有の畑はグランクリュ4つを含む200ヘクタールあり、それに加えシャンパーニュ地方全土にまたがって存在する319のコミュニティーのうち100のコミュニティーからブドウを買い付けており、換算すると700ヘクタールほどの畑のブドウ栽培農家と契約していることになり、品質、供給共に圧倒的な安定感を可能にしています。

プルミエ・クリュは3代目の醸造家／最高責任者のクリストフ・ラブノー氏が自ら手掛けるシャンパーニュの中で一番のお気に入りです。クラシカルなシャンパーニュを味わうのに最適な1本です。

【受賞歴】

★IWC 2018/2016 シルバーメダル、★IWSC 2014 ゴールドメダル