

# Charles de Cazanove Brut Rose

シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット・ロゼ



ワイン名 : シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット・ロゼ  
生産者名 : シャンパーニュ・シャルル・ド・カザノーヴ社  
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 41%、ムニエ 36%  
シャルドネ 23%  
ドサージュ : 10g / L  
リザーブワイン : 25%  
製法 : シャンパーニュ製法 /  
ブレンド(マルヌ・ヴァレー産赤ワイン 15%添加)  
醸造・熟成 : ステンレス発酵、15 か月瓶内熟成  
アルコール度数 : 12.0 度  
JAN コード : 3 323860 104327  
参考小売価格 : ￥8,400 (税別)

## 【テイastingノート】

程よく赤味を帯びた鮮やかなピンク色。

ブラックベリー、チェリーなどの芳醇なアロマ。

骨格はしっかりめであり口当たりよく、余韻はフルーティな印象。

## 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込んでいます。

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 のコミュニティのうち 100 のコミュニティ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。

## 【受賞歴】

★IWSC2021 シルバーメダル ★ワインスペクター 91 点