Charles de Cazanove Brut Millésime 2016

シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット ミレジメ 2016

ワ イ ン 名 ： シャルル･ド･カザノーヴ･ブリュット･ミレジメ 2016
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 ： シャルドネ 50%、ピノノワール 20% ムニエ 30%
ド サ ー ジ ュ ： 8g/L
発 酵 ： ステンレスタンク
瓶内二次発酵 ： 60 か月（5 年）
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 132658
参考小売価格 ： ￥11,000 （税別）

【テイスティングノート】
黄金色。洋梨にナッツやヴァニラのアロマが重なり、繊細なミネラル感がある。柑橘系果実のアタック、程よいストラクチャーがあり、フレッシュで優雅な味わいに仕上がっている。

NOTES

シャンパーニュ･シャルル･ド･カザノーヴは 1811 年に創立されました。2004 年に現所有者のラプノー家が買収し、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。シャンパーニュ以外には一切手を出さず、シャンパーニュー筋のラプ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。

2016 年はプルミエクリュのブドウのみを使用しています。
シャンパーニュの 2016 年は春の霜の被害の後記録的な大雨に見舞われ、開花が遅くなりました。
コートデブラン地区のシャルドネは被害を受け生産量が下がりましたが、ピノノワール、ムニエは比較的影響が少なく、全体的には収穫量は低めながら品質は良い年となりました。