

Charles de Cazanove Blanc de Blancs

シャルル・ド・カザノーヴ・ブラン・ド・ブラン



ワイン名：シャルル・ド・カザノーヴ・ブラン・ド・ブラン

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 100%

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 133839

参考小売価格：¥9,600（税別）

【テイステイングノート】

淡い金色。湿った石灰を彷彿させるミネラル感と共に、

新鮮なシトラスフルーツから、洋ナシへと続く香り。

清涼感があり爽やかでありながら、優雅な味わい。

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。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。

シャルル・ド・カザノーヴ・ブラン・ド・ブランはミネラル感、酸味と果実味のバランスに長け、長期熟成に向いています。

【受賞歴】

IWC 2021 ゴールドメダル、IWC 2020 92 点、IWC 2024 ゴールドメダル (95 点)