

Charles de Cazanove Brut Nature

シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット・ナチュール



ワイン名：シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット・ナチュール

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 50%、シャルドネ 25%、
ムニエ 25%

ドサージュ：0g/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 133846

参考小売価格：¥8,400（税別）

【テイastingノート】

シトラスフルーツと白桃のアロマにココアのニュアンス。フレッシュで軽やかな味わい。ミネラル感があり、バランスのとれた1本。

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。

トレンドでもあるゼロドサージュはかすかな苦みがあり爽やかな印象ですが、熟度の高い果実を使うことでボリュームのある口当たりもしっかりと感じることができます。

【受賞歴】

★パリ農産物コンクール 2020 ゴールドメダル