

Stradivarius

ストラディバリウス



ワイン名：ストラディバリウス
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 57%、
シャルドネ 43%
ドサージュ：10g / L
製法：シャンパーニュ製法
醸造・熟成：ステンレス発酵、36か月瓶内熟成
アルコール度数：12.3度
JANコード：3 323860 130647
参考小売価格：¥15,000（税別）

【テイステイングノート】

金色に輝く淡い黄色。
赤い果実にシトラス系果実など複雑なアロマ。
溢れる果実味とストラクチャーを感じるワイン。

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。

演奏家なら誰も憧れてやまない名器の名を紡ぐストラディバリウス・シリーズのブリュット。一級畑のぶどうのみ使用しています。瓶内熟成はこれまでの4年から3年へと減らし、フレッシュタイプへとシフトしました。フレッシュさと複雑性を兼ね備え、名器が奏でる旋律のような調和のとれた余韻が続きます。