

Stradivarius Rose

ストラディバリウス・ロゼ



ワイン名：ストラディバリウス・ロゼ
生産者：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 60%、シャルドネ 40%
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、60 か月瓶内熟成
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 130784
参考小売価格：¥17,000（税別）

【テイステイングノート】

エレガントなサーモンピンクの色合い。ベリー系フルーツやマーマレードの香りにフレッシュな果実味が口に広がる。非常にバランスのよい味わいで、チャーミングかつエレガントさを兼ね備えている。

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。

演奏家なら誰しも懂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・ロゼ。ピノノワール由来の赤い果実味と長い熟成期間を経てシトラス系果実は煮詰めたような複雑味がバランスよくまとまっています。