

シャスネ・ダルス 特別条件商品ご案内



キュヴェ・ブルミエール ブリュット・NV

エール・フランスの機内で採用
されているシャンパーニュ！

【スペック】
 [品種] ピノ・ノワール 60%
 シャルドネ 40%
 [アルコール度数] 12%
 [ドサージュ] 9g/ℓ
 [最低熟成期間] 3年
 [容量] 750ml

【テイastingコメント】
 ピノ・ノワールとシャルドネのみをブレンドし、スタンダード・キュヴェとしては3年間という長い熟成を施しています。
 フローラルな香りに生き生きとしたバランスの良い酸。
 一口で高品質と分かる贅沢な味わい。
 エール・フランスの機内でサービスされているのがこのシャンパンです。



キュヴェ・ロゼ ブリュット・NV

ピノ・ノワールの真骨頂
コート・デ・バールからのロゼ！

【スペック】
 [品種] ピノ・ノワール 65%
 シャルドネ 35%
 [アルコール度数] 12%
 [ドサージュ] 9g/ℓ
 [最低熟成期間] 3年
 [容量] 750ml

【テイastingコメント】
 サーモンピンクの美しい泡が絶え間なく立ち上り、赤いベリー系の香りと、かすかにピンクペッパーなどのスパイスの香りが混ざります。フランボワーズ、キルシュ・リキュールの味わい。
 原酒ワインにピノ・ノワールを15%添加するアッサンブラージュ法を採用。コート・デ・バールは良質なピノ・ノワールの産地として有名です。



キュヴェ・ブラン・ド・ブラン ブリュット・ミレジム・2008

偉大な年 2008 年のシャルドネ
100%のブラン・ド・ブラン！

【スペック】
 [品種] シャルドネ 100%
 [アルコール度数] 12%
 [ドサージュ] 9g/ℓ
 [最低熟成期間] 9年
 [容量] 750ml

【テイastingコメント】
 金色に輝くレモンイエロー。ふくよかでエレガント。
 アカシアなどの花とハチミツ、黄色系の果実の香りが混ざり、丸みを帯びた酸のアタックの後に、ブラン・ド・ブランらしいミネラルを含んだ液体の質感が口中に広がります。
 しっかりとした骨格に上手く熟成した味わいが長く続きます。
 2008年はここ20年でも傑出したヴィンテージの1つ。



キュヴェ・コンフィデンス ブリュット・NV

ピノ・ノワールの古樹のみで造る
秘密のプレステージ・キュヴェ！

【スペック】
 [品種] ピノ・ノワール 100%
 [アルコール度数] 12%
 [ドサージュ] 7g/ℓ
 [最低熟成期間] 10年
 [容量] 750ml

【テイastingコメント】
 ピノ・ノワールを100%使用したブラン・ド・ノワール。
 シャスネ・ダルスが所有するピノ・ノワールの古樹の中から特に選りすぐりのブドウを丁寧に醸造。ヴィンテージ・シャンパンに用いる偉大な年のリザーヴワインを数種類ブレンド。
 ヘーゼルナッツ、アマンド・グリエや酵母由来の複雑な香り。
 アプリコットなどの果実と、どっしりとした重量感と熟成感を感じます。

Code	商品名	VTG	タイプ	小売価格	特別条件
332807	キュヴェ・ブルミエール・ブリュット	NV	泡白	6,430	9:3
332517	キュヴェ・ロゼ・ブリュット	NV	泡ロゼ	7,720	9:3
340446	キュヴェ・ブラン・ド・ブラン・ブリュット・ミレジム	2008	泡白	10,300	9:3
335211	キュヴェ・コンフィデンス・ブリュット	NV	泡白	18,900	9:3