

フランス/シャンパーニュ地方 コート・デ・バール

自然環境に配慮したブドウ栽培を実践！

ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール！



(生産国)	フランス
(生産地域)	シャンパーニュ
(商品名)	シャンパーニュ ジャック・ボランド ブラン・ド・ノワール
(年号)	NV (味わい) 泡・白・辛口
(生産者名)	ジャック・ボーランド
(原産地呼称)	AOC シャンパーニュ
(ブドウ品種)	ピノ・ノワール100%
(生産本数)	30000本
(樹齢)	30年
(土壌)	粘土石灰質
(醸造テクニカル)	手摘み収穫のブドウを用いステンレスタンクにてベースワインを製造。リザーブワインを10~20%使用し、後36カ月の瓶内二次発酵。
(アルコール度数)	12.0% (サービス温度) 8度
(有機認証)	テラ・ヴィテス、HVE3
(合わせる料理)	爽やかな酸味は口中をさっぱりとさせてくれるので、濃厚でクリーミーなパスタやリゾットとの相性が抜群です。また、ピノ・ノワール100%なので、豚肉、フィレステーキ、ジビエ料理などの肉料理とも相性が良く、シチュー、野生のキノコ、根菜類とも好相性です。



### 【商品説明】

美しいゴールドの色調。白い花やオレンジ、アーモンドやヘーゼルナッツの愛らしい香りに、砂糖漬けた黄色い果実のニュアンス。

口当たりはソフトでデリケート、程よいコクがあり、クリーミーな泡立ちは丸い口当たりで、余韻にトーストとカリンのジャムを思わせる風味が楽しめます。

### 【生産者情報/ワイナリー紹介】 ジャック・ボーランド

コート・デ・バールで1660年からワイン造りを行っている11代続くボーランド家は、今日も土地へのこだわりを持ち続けています。アルメルとホセは同じ哲学を共有し、環境、健康、そしてユニークなシャンパンを守るために、持続可能な方法を用いて健康で高品質なブドウを栽培しています。テラヴィティスの認証を受けたこのドメーヌは、自然で地元産の製品(除草剤、耕作、交配崩壊技術、葉の除去、低硫黄)を使用し、ブドウの木々の自然なバランスを強化する最善の方法を見つけることを目指しブドウを栽培しています。また、彼らのチームのために公正な労働環境を維持することにも取り組んでいます。



商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
シャンパーニュ ジャック・ボランド ブラン・ド・ノワール	NV	750ml×6入	¥5,800	3760089510087	W56718

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

大阪市西区京町堀1丁目18-5 (TEL) 06-6443-2071 品川区東五反田1丁目10-7 (TEL) 03-6859-1810