Petitjean Pienne　プチジャン・ピエンヌ



あまりにも純粋で、どこまでも無垢なシャンパーニュの生産者

今まで日本はおろかフランス国外にもワインを輸出したことが無いというほど国内で愛されているシャンパーニュです。その結果、商売っ気よりも無邪気さ、純粋さがそのままワインに詰められています。



Champagnes Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut
シャンパーニュ ブラン ド ブラン グラン クリュ エクストラ ブリュット

品種：シャルドネ １００％
税込 ９,５７０円

ブリュットと同様に幾つかの異なる年のワイン（原酒）をアッサンブラージュして造られ、3 年もの熟成期間を経てリリースされます。

「グラン・クリュ」の格付けを受けており、ブドウはアヴィズ村、クラマン村、シュイィー村より収穫されています。

このシャンパーニュは甘みを調整するドサージュを一切せずに果実本来の旨みのみで仕上げられています。通常であれば、よりドライな味わいに仕上がることが多いのですが、ドサージュをしたワインよりもいきいきとした果実味が感じられ、ナチュラルな甘さをより一層感じさせる風味があります。

(有)みどりや酒店　tel 03-3681-9697　fax 03-3682-1804