

コント・ド・ラモット・ブリュット ハーフ

COMTE DE LAMOTTE BRUT



老舗メゾン 「ラプノー・ファミリー」が贈る 珠玉のシャンパーニュ

52区画の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちはきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせませす。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。

品番	F81-34XX
生産者(和)	ジー・エイチ・マルテル
生産者(英)	GH MARTEL
URL	
生産地域・格付け	AOC シャンパーニュ
年	NV
容量(ml)	375
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	12
ぶどう品種	ピノ・ノワール 70% シャルドネ30%
適温	5°C~8°C
栓の仕様	コルク
色	白泡
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
受賞歴	
JANコード	3292050330153
参考小売価格(税込)	4,070円