シャトー・ド・シャントループ／クレマン・ド・ロワール・ブラン
CHATEAU DE CHAMPTELOUP/CREMANT DE LOIRE WHITE

品番	F40-39XX
生産者（和）	シャトー・ド・シャントループ
生産者（英）	CHATEAU DE CHAMPTELOUP
URL	
生産地域・格付け	AOC クレマン・ド・ロワール
年	NV
容量(ml)	750
ボディ	ミディアムボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	12.5
ぶどう品種	シュナン・ブラン カベルネ・フラン　シャルドネ
適温	8℃～10℃
栓の仕様	コルク
色	白泡
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
JAN コード	3176780026732
参考小売価格	3,600 円（税込 3,960 円）

複雑かつ調和のとれた味わいのスパークリングワイン

16℃のステンレスタンクで澱とともに熟成した後、瓶詰めして 12℃のラックで 18 か月間熟成させます。色合いは緑がかった薄いイエロー、滑らかな泡立ちが特徴。白い花やドライフルーツなど、複雑なアロマで、豊かなボリューム感でバランスはよく余韻が続きます。

【このワインに合う料理】
アペリティフ

ENEOS Materials Trading Co., Ltd.