マリーワイス・ブリュット
MARIE WEISS BRUT

ブドウ本来のアロマ引き立つ
飲みごたえ抜群のシャンパーニュ

プロワイエ・ジャックマールが造るセカンドブランド。日本とニューヨーク、スペインでのみ流通しています。高品質なリザーブワインをメインに使用。はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。
NY 星付レストラン「ダニエル」でハウスシャンパンに採用されました。

品番	F81-16XA
生産者（和）	プロワイエ・ジャックマール
生産者（英）	PLOYEZ-JACQUEMART
URL	http://www.ployez-jacquemart.fr/fr/
生産地域・格付け	AOC シャンパーニュ
年	NV
容量(ml)	750
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	12.5
ぶどう品種	ピノ・ムニエ 45%　ピノ・ノワール 45% シャルドネ 10%
適温	5℃～8℃
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	3517251209139
参考小売価格	7,100 円（税込 7,810 円）

ENEOS Materials Trading Co., Ltd.