



# ポール・シャンボワ・ブリュット・プルミエ・クリュ COMTE DE LAMOTTE BRUT



|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 品番       | F81-40XX              |
| 生産者（和）   | ポール・シャンボワ             |
| 生産者（英）   | PAUL CHAMBOIS         |
| URL      |                       |
| 生産地域・格付け | AOC シャンパーニュ 1 級       |
| 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                    |
| ぶどう品種    | ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ  |
| 適温       | 8℃～10℃                |
| 栓の仕様     | コルク                   |
| 色        | ロゼ泡                   |
| タイプ      | 辛口                    |
| 樽熟成      |                       |
| 品目       | 果実酒                   |
| JAN コード  | 3263280125413         |
| 参考小売価格   | 11,000 円（税込 12,100 円） |

## ”ハレの日”にワンランク上の シャンパーニュを！

ポール・シャンボワ・ブリュット・プルミエクリュはエペルネ地方のブドウを使用。淡い黄金色と繊細な泡立ちが際立ちます。白や黄色系のフルーツ、春の花のようなエレガントでフレッシュなアロマ、バランスの取れた酸とトースト香とミネラルの繊細なニュアンスを伴う複雑な風味は、”ハレの日”に最適です。

### 【商品に合う料理】

前菜、チーズ、魚介料理、白身のお肉料理、キノコ料理



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.