

ポール・シャンボワ PAUL CHAMBOIS



常に高い品質を提供するシャンパーニュメゾン

ポール・シャンボワは1994年に農学エンジニアであるニコラ・グスカンによって設立されたロッシェ・ブランシュ社が持つシャンパーニュ・メゾンのひとつです。ブドウ畑は主にエペルネ地方に位置し、栽培農家の協力の元シャンパーニュの伝統的なブドウ品種であるピノノワール、ピノムニエ、シャルドネを栽培しています。土壌は粘土石灰岩土壌で、石灰石の総含有量が非常に高く、その含有量は60%以上になることもあります。この土壌は、水はけが非常によく、また石灰岩土壌はワインの味わいにミネラル感と複雑味をもたらします。醸造におけるポリシーは特に安定したワインを提供すること。それを実現するために、瓶詰めされたワインは全てマロラクティック発酵と冷却工程を経ています。また醸造の各段階で認定された研究所による分析を行う事で、工程の徹底的な管理を確実にし毎年ワインの安定した品質を実現しています。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ポール・シャンボワ・ブリュット・プルミエ・クリュ
PAUL CHAMBOIS BRUT PREMIER CRU

[AOC シャンパーニュ 1級]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白泡・辛口・フルボディ	NV	750	12	6	F81-40XX	¥11,000 (税込 ¥12,100)
【品種】 ピノ・ムニエ ピノ・ノワール シャルドネ					【JANコード】 3263280125413	

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。前菜、チーズ、魚介料理、白身のお肉料理、キノコ料理と相性抜群です。