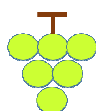


# Wine Information



ワイン名(欧文)	JAILLANCE METHODE TRADITIONNELLE BRUT CHARDONNAY			
ワイン名	ジャイアンス メトード トラディショナル ブリュット シャルドネ			
年号	NV	容量	750ml	販売価格



生産国	フランス
地域	ボルドー
クラス	ヴァンムスー
葡萄品種	シャルドネ100%
色	白泡
甘辛	辛口
アルコール度数	12
相性のよい料理	鶏肉・白身魚や牡蠣など魚介系・グラタン・濃厚なフライ
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> フル

<b>コメント</b>
シャンパーニュと同じトラディショナル製法(瓶内二次発酵)で造られたスパークリング。繊細な泡に白い花や柑橘系の香りが爽やか。辛口のすっきりとした味わい。
<b>畑に関する情報</b>
<b>葡萄の栽培・収穫に関する情報</b>
クレマン・ド・ボルドーは、1990年にAOCに昇格。シャンパーニュと同じトラディショナル製法で造られ、フランス国内や海外で年々需要が高まっています。
<b>醸造・熟成に関する情報</b>
タンクで低温発酵したワインをブレンドし、瓶詰めの際に培養酵母と糖を含む「リキュール・ド・ティラージュ」を加えます。ボトルは、温度変化の少ない理想的な環境のもとシュールリー熟成され、丸みと複雑なアロマを帯びます。
<b>受賞履歴</b>

<b>ワイナリー情報</b>	フリッチ	<a href="http://www.jaillance.com/index.php?intro=1">http://www.jaillance.com/index.php?intro=1</a>
1950年にコートデュローヌ中部、ディー村の協同組合としてスタート。2001年に会社名を「ジャイアンス」に改め、その他の地域のスパークリングの生産にも着手しました。ジロンド川右岸ブル村にあるワイナリー「カーヴ・ブルエット」を購入、その後ブジャール村に醸造所を新設し、ジャイアンスブランドとして高品質のクレマン・ド・ボルドーをリリース。現在ジャイアンスは22カ国へ輸出され、シャンパーニュを除くAOCスパークリングのフランス国内シェアもNo1を誇るトップブランドへと成長を遂げています。		

<b>ぶどう品種</b>
<b>【シャルドネ】</b> 白ブドウの中でも特に知名度の高い品種がシャルドネです。原産国のフランスをはじめ世界中で栽培されており、ワイン用ブドウ品種の中で5番目の生産量に位置しています。シャンパーニュの原料としても有名で、スパークリングワインは、白ブドウのシャルドネと黒ブドウのピノ・ノワール、ピノ・ムニエをブレンドすることが多いですが、シャルドネ 100%で造られるシャンパーニュは「ブラン・ド・ブラン」と呼ばれ、引き締まった味わいが特徴です。キリリと切れ味のある芳醇で豊かな味わいと、トロピカルフルーツやライムの香りが特徴。「楽しい気分になりたい」ときにぴったりで、芳醇でコクのある味わいがリッチな気分誘ってくれます。

