

Champagne Augustin 《シャンパーニュ・オーギュスタン》

《日本一のソムリエ》《世界のソムリエ》も称賛するシャンパーニュ・ジャック・セロースとシャンパーニュ・マルゲの良いところ取りのようなシャンパーニュ発見！ブドウは全てビオディナミ農法を行い、多くのビオディナミ生産者が使用するボルドー液（硫酸銅水溶液※有機栽培でも認められている）も使わないこだわり様！



『力強くも繊細な泡立ちにゴールドがかかった 濃い凝縮した色合い』井黒 卓

Champagne Augustin Cuvee Feu
シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・フー（SO2 無添加）

参考小売価格 オープン価格

- ◆スパークリング／白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／シャンパーニュ
- ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN: 3770018597089

ピノ・ノワール 100% (ブランド・ノワール)。樹齢は 68 年～70 年。土壌は、粘土・シルト土壌（粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌）。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みを取り（テブルバージュ）、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共にいきます。マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は 60 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサーージュは行わない（ノン・ドゼ）。

(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail info@caav.co.jp