

Champagne Augustin «シャンパーニュ・オーギュスタン»

《日本一のソムリエ》《世界一のソムリエ》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！



長めのセニエにて造られ、 直接、土に埋めて熟成させる究極のロゼ！

Champagne Augustin Gaia Rosee
シャンパーニュ・オーギュスタン ガイア・ロゼ（SO2 無添加）

参考小売価格 オープン価格

◆スパークリング／ロゼワイン(辛口)／750ml ◆フランス／シャンパーニュ
◆ピノ・ノワール 100% (セニエ) ◆JAN: 4582245861142

O2 ロゼとの違いは、ガイアが造られるブドウ畑の地下に空間を作って、3年間“直接”土の中で熟成させる“ジオマチュレーション”が行われている事。

ピノ・ノワール 100% (セニエ)。ブドウの平均樹齢は41年。粘土・シルト土壌のアヴェネ・ヴァル・ドールのわずか2ヘクタールの畑から造られる。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を使用します。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。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。瓶内二次発酵は地下カーヴで60ヶ月。澱抜き後のドサーージュは行わない(ノン・ドゼ)。赤系果実、黒系果実が複雑に香る。コンポートの様に驚くほどふくよかさが感じられ、しっかりとしたミネラルが全体のバランスをしっかりと保っている。

(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


GAÏA
CHAMPAGNE
AUGUSTIN