

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！



『きめ細かな優しい泡立ちに 落ち着いたある抑制された風味』 井黒 卓

Champagne Augustin Cuvee Terre
シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・テル（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: 3770018597072

ピノ・ノワール 100% (ブラン・ド・ノワール)。樹齢は 25 年～40 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、搾汁をダイミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りと【タイユ】と呼ばれる二番搾りの両方を使用します。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。タンク、甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に進めます。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 36 ヶ月間地下カーヴで行い、澱抜き後のドサージュは行わない（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