



Soumei

CHAMPAGNE LEOPOLDINE

ソウメイオレンジがブルーに リニューアル!

Brut Nature

ブリュット ナチュラル (ブルー)

テイスティングノート

ソウメイ・ブリュット・ナチュラルは、明るい色合いでさらさらとしています。

爽やかなアクセントが口に広がり、グレープフルーツや柔らかな果肉の多い果実の酸味がアクセントになります。

ドサージュを限界まで抑え、熟成したブドウの香り・味わいを楽しめます。これがこのシャンパンの特徴で、テロワールを生み出す特質となります。

後味はスッキリしたフレッシュなフルーツの香りが広がります。

テクニカルデータ

ヴィンテージ	NY
生産者名	Léopoldine
代表者名	ピエール・デテュンヌ
種類	ブリュット・ナチュラル
ブドウ品種	グラン・クリュ ピノ・ノワール 60% グラン・クリュ シャルドネ 40%
内容量	750ml
アルコール度数	12.5%
ドサージュ	2g/L
国・地域	フランス シャンパーニュ地方アンボネイ村

