

商品画像	商品コード	449629		JANコード	3282946006835	
	ワイナリー名	ニコラ・フィアット Nicolas Feuillate				
	商品名	ブリュット・レゼルヴ Brut Réserve				
	ヴィンテージ	-	色	白・泡	アルコール度	12.0%
	容量	750ml	入数	6	コルク・スクリュー	コルク
	原産国	フランス				
	地方	シャンパーニュ				
	地区					
	村					
	品質分類・原産地呼称名称	シャンパーニュ				
	格付け					
	ブドウ品種	ピノ・ノワール40%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ40%				
	希望小売(税別)	オープン価格(参考価格5,750円)				
	サイズ	高さ 320mm × 直径 90mm			重量	1.7kg
	味わい	辛口	飲み頃温度	6-7°C		
ラベル画像						
	商品コメント	淡いゴールドに豊かでデリケートな泡。花のような香りに加えて、洋梨、ミラベル、イチジクなどの果実の風味。さらにアーモンドやヘーゼルナッツなどのニュアンス。クオリティの高いクリュのもつ強い個性から生まれた、心地よくバランスのとれた味わい。				
	合う料理	オマール海老のクリームソース。舌平目のモリーユ茸添え。鶏肉の串焼きレモン風味。				
	土壌		標高			
	収量	hl/ha	平均樹齢			
裏ラベル画像	年間生産量					
	醸造・熟成	最低3年以上熟成。グランクリュ、プルミエクリュを含めた100から150のクリュよりブレンドして使用。15~35%のリザーブワインを使用することで、ブリュット・レゼルヴのスタイルと品質を安定させています。				
	オーガニック等の情報					
	入賞履歴	2012 インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション 銀賞 2012 ソムリエ ワイン アワード 銅賞 2010サンフランシスコ・インターナショナル 金賞 2010フィンガーレイクス・インターナショナル 金賞 2010スペイン バッカス・インターナショナル 金賞 2010ヴィナリー インターナショナル 銀賞 2010インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ 銀賞 2009セレクション モンディアル デ ヴァン 銀賞 2008ジャパンワインチャレンジ 銅賞 2007チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン 金賞				
	ワイン専門誌評価履歴	2012 デカンター ワインアワード 銅賞 2010ワインスペクテーター 91ポイント				
備考	【航空会社】 2014 ANA国際線ビジネスクラス搭載、2013 JAL国内線ファーストクラス搭載、2011 ANA国内線プレミアムクラス搭載 アメリカン航空(アメリカ)、ユナイテッド航空(アメリカ)、イージージェット(イギリス)、トムソン・フライ(イギリス)、トーマス・クック・ヴォヤージュ(イギリス)、ブリティッシュ・ミッドランド(イギリス)、コルセールフライ(フランス)、エール・オーストラル(フランス)、スカンジナビア航空(デンマーク・ノルウェー・スウェーデン)、エア・リングス(アイルランド)					