

世界最優秀ソムリエ田崎真也氏発行雑誌『ヴィノテーク』にも掲載されたお値打ち本格シャンパーニュです！！



350年もの歴史を持つ老舗生産者が
手掛ける本格シャンパーニュ！

ポルヴェール・ジャック シャンパーニュ ブリュット

生産地：フランス・シャンパーニュ地方

生産者：ドメヌ・ポルヴェール

葡萄品種：ピノ・ノワール30%

ピノ・ムニエ50%

シャルドネ20%

田崎真也氏テイastingコメント

黄金色の淡い色調、気泡のきめは細やか。香りは芳醇で複雑性があり、りんごなどのドライフルーツや、ヘーゼルナッツやローストアーモンドに、ヨードやパン・デピス、蜜蝋やスモーク香、白いスパイスの香りなどが調和。アタックは柔らかくまろやかで、酸味とバランスよく広がる。泡の刺激はなめらかで、余韻にも長くミネラル感を残す。

※ヴィノテーク2015年7月号掲載

お値打ち！
納品価格 ¥3,580



生産者：ドメヌ・ポルヴェール

フランス・シャンパーニュ地方のコート・デ・ブラン地区の南に位置する人口わずか100人足らずのタリュ・サンプリ村にて1663年より続く350年の歴史を持つ家族経営のワイナリーです。現在、ジャン・ポルヴェールとその父、ジャック・ポルヴェールにより日々、シャンパンの製造が行われています。