

CONDAMINE BERTRAND BRUT

VIN MOUSSEUX DE QUALITE
Méthode Traditionnelle



コンダミンベルトラン ブリュット
ヴァン・ムスード・カリテ
メード・トラディショナル
(シャンパン方式)



ドライフルーツやブリオッシュのノート、繊細で緻密
白い花やはちみつのアロマを持ち
すっきり辛口な飲み口は、シーフードはもちろん様々な食材を引き立てます

シャトー・ラ・コンダミンベルトランはラングドックのモンペリエの西方ポーランの北側に位置しています。一時発酵を終えたワインは、ティラージュ(酵母と蔗糖が加えられる)し二次発酵へ。ボトルは水平に置き 9 ヶ月間掛けて、じっくりと酵母のアロマと繊細な泡が溶け込込んでいます。



クレレット 100%
12.5%vol.
5.3bar
(6本/カートン)



チーム コンダミン・ベルトラン

左から事務担当マガリ、畑の管理責任者モルガン、
オーナーで醸造責任者のブルーノ、セラー管理責任者アレクサンドル



JAN: 4514852550058 12.5%alc

ポルフィディオ正規販売店



KOTO CORPORATION

(株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033