

# LIBYTHERA

ORGANIC

リビティー オーガニック  
キュヴェ・ブリュット

厳しいユーロ基準をクリアした

100%有機農法(オーガニック)ぶどう使用



オーガニック・スパークリングワイン

### トラディショナル製法

スパークリングワインの泡を作り出す製法のひとつで、**シャンパン製法**とも呼ばれる。ベースとなるスティール・ワインを瓶に詰めて糖分と酵母を加え、王冠栓で密閉した状態を保って**瓶内二次発酵**を行う。

この製法の特徴はボトルの中で澱と一緒に長期間熟成させる事で発酵時の炭酸ガスが時間をかけてワインに溶け込み、澱とともに寝かせる事でうまみのあるワインとなります。



EU によって策定された有機農業の条件や規制に完全に準拠している商品に表示が義務づけられています



スペイン、ラマンチャ政府の厳しい有機農法基準を満たしていることを示す認証マーク



ヨーロッパ ベジタリアン連合の認証マーク  
製造工程においてカゼインなどの動物性原料を一切不使用を謳っています。ヴィーガンやベジタリアンである消費者が安心してお召し上がりいただけるよう商品に表示する国際的に認知されている信頼のマーク

VEGAN

スペイン IGP ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・ド・カスティーリャ  
ぶどう品種:シャルドネ(オーガニック栽培)

トラディショナル製法 瓶内熟成最低 9 ヶ月

内容量:750ml

アルコール:12% 残糖:11g/リットル

持続する泡と立ち昇る細かい気泡がパール・ゴールドのワインの中で美しく踊ります。いっぱい満たされるりんご、ナッツやデニッシュのアロマフルーティでフレッシュ。バランスが良く、長い余韻を楽しめます



商品コード : 1524

希望小売価格 : 1900 円(税別)

バーコード : 8437008497778

 **KOTO CORPORATION**  
(株)コ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