

<商品情報>

2017/6

商品名	モント・ロイヤル・ブリュット							
商品名(原語)	MONT ROYAL WHITE BRUT SPARKLING WINE							
生産者名	ヴィラ・ヤンボル							
生産者名(原語)	VILLA YAMBOL							
原産国	ブルガリア			参考上代	¥1,500			
生産地域	トラキアン・ヴァレー			JANコード	3800206568246			
格付け(AC・DO等)	トラキアン・ヴァレー			入数(1CS)	12			
味わい(甘辛)	辛口			容量(ml)	750			
タイプ(ボディ)	ミディアムボディ			アルコール度数	12.0%			
飲み頃温度	8~10°C			色	白			
栓の仕様	コルク			ヴィンテージ	NV			
ケースサイズ(mm)	幅	420	高	320	奥	320	ケース重量(g)	18,600
単品サイズ(mm)	幅	110	高	306	奥	110	単品重量(g)	1,500
相性の良い料理	キャビア、スモーク・サーモン、チーズ、魚介のグリルやクリームソースかけ、甘酸っぱい味わいのソース(アジアンフードなど)、ポップコーンにも。							
ブドウ品種	デミアット40%、ユニ・ブラン40%、マスカット・オットネル20%							
平均樹齢								
樽熟成	無							
生産者HP	<a href="http://villayambol.com/eng">http://villayambol.com/eng</a>							
受賞歴/評価等								
セールス・コピー	紀元前3000年から受け継がれたワインの地。トラキア地方(ブルガリア南部)で最も古い歴史を持つ生産者。美と健康の国、ブルガリア産。							
生産者情報	ヤンボル州はブルガリア南東部、トルコ国境に位置する州。紀元前6千年頃の遺跡を始め、ローマ帝国時代の古城やアラブのモスクなど多彩な文化遺跡がある。州内を縦断しトルコへ流れるトゥンジャ川、その谷間(ヴァレー)が南北を貫き、周辺は標高100~150mの丘陵地となっている。州北部のトゥンジャ渓谷は内陸性気候、南部は典型的な地中海性気候である。南ブルガリア有数の老舗ワイナリー、ヴィラ・ヤンボルの歴史は1924年に遡る。陽光に恵まれたトラキア・ヴァレーの恵みを伝統的製法で優れたワインに仕上げている。注意深く選別、栽培されたバラエティ豊かなブドウは、ワイナリー所有のセラーで、じっくりと熟成される。親会社はVPブランズ・インターナショナル。5大陸83の市場でスピリッツやワインの販売を展開している。							
栽培・醸造	トゥンジャ川流域、州南部のポリャロヴォ、テネヴォ村周辺の山地の清らかな環境に恵まれた、注意深く選定された畑。肥沃な黒土は通気性が良い腐植土。準大陸性気候。日照が長く年間晴れ日数は102日以上。秋は穏やかで温かく、糖度と酸度が高い完熟ブドウが得られる。年間平均気温は12°C、平均降雨量は539mmである。 醸造: 炭酸ガス注入法のスパークリングワイン。ブドウを除梗、圧搾、浸漬の後、タンクに移し発酵。発酵完了後、たんばく質および酒石の生成による濁りを防ぐために精製、安定化。瓶詰め時に炭酸ガス注入。							
テイステイングコメント	ブルガリアの最も古い固有品種の一つで独特の風味を持つデミアット、バルカンで広く栽培される華やかな香りのマスカット・オットネル、そして柑橘系の香りと酸味がさわやかなユニ・ブランのブレンド。澄み切った、やや緑がかった明るい色合い、活気あふれる泡立ち。マスカットの素晴らしいアロマ、ピーチやマンゴーの繊細な味わい、フルーツとハチミツの余韻。口当たりソフトで飲みやすく、程よいコクも楽しめる。							



輸入・販売元 アグリ株式会社