

商品名：

オピア シャルドネスパークリング
オーガニック ノンアルコールワイン
OPIA Chardonnay Sparkling

ÉPIA

生産者：

ドメヌ・ピエール・シャヴァン

2010年に南仏ラングドック地方にて、若き優秀なワインのエキスパートである二人が立ち上げたワイナリーです。マティルデ・ブーラサンは革新的な、ワインマーケティングのスペシャリスト。ファビアン・グロスは優秀な醸造家でWSET最高学位のLevel4ディプロマの資格を持ち、現在は業界最高峰の資格マスターオブワインに向け勉強を続けています。

彼らは伝統、そして'Made in France'を大切にしながら、革新的な醸造技術で市場のニーズに合った「オートクチュール」なワイン造りに挑戦しています。このOPIAも無発酵製法という革新的な製法に挑んだ結果生まれた画期的な商品です。

生産地：

ラングドック地方 / フランス

畑：

石灰質土壌

アルコール度：

0%

品種：

シャルドネ

※ECOCERT、EU有機認証（ユーロリーフ、AB）

※HALAL認定

※動物性由来の材料を用いた工程を排除したヴィーガン商品

醸造：

収穫したぶどう（シャルドネ種）を除梗し、破碎。アルコール発酵が起こらない4度以下の低温にて皮と共に醸しを行う。醸しは8時間行い、これによりブドウの皮に含む成分（ポリフェノール、アントシアニン、タンニン、レスベラトロールなど）や香りの成分を抽出する。木樽を用いて熟成し、フィルター後、二酸化炭素を注入。加熱殺菌（77°Cで50分）を行う。

味わい：

繊細でありながら持続的な泡。淡い黄色の色調に銀色に輝く泡。

香りは白い花、緑のリンゴと梨のフレッシュで爽やかな香りに、柑橘類の果物とバターのニュアンスが調和する。クリーミーな泡が口を覆い、徐々に柑橘系の果物のアロマが広がり、フレッシュな余韻が残る。

残糖 42.6g/L

料理：

鶏肉または魚介のサラダ、カナッペ、天ぷら

商品コード： GG010

JANコード： 3663852004724

容量： 750ml

税別小売価格： ¥1,500



輸入元：パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035