



SCEV Michel GONET
196, avenue Jean Jaurès
51190 AVIZE - FRANCE
Siret 387 691 751 00011
Tél: 03 26 57 50 56 – Fax: 03 26 57 91
98

Brut Comte D'Harmont ブリュット コントゥ ダルモン

Grape variety : 葡萄品種

100% Chardonnay-Brut Sans Année (Brut No Vintage)
シャルドネ100% – ブリュットノンヴィンテージ

Grapes from the finest areas of Champagne:

シャンパーニュの最も素晴らしい地域の葡萄を使用:

- Vindey near Sézanne, where the vineyards have the best reputation since the romans time (from latin: « Vinum Dei : god's wine »)
セザンヌの近くのヴァンデ、ローマ時代からラテン語で神のワインと呼ばれる産地。

- Montgueux, chalk soil, the best for Chardonnay.
モング、白亜質の土壌でシャルドネの栽培には最適。

Winemaking : ワイン醸造

Vinification in still tank with malolactic fermentation.
スチールタンクで醸造後、マロラクティック発酵。

Disgorging before sending
出荷前に澱抜き。

Dosage: Brut 6g/L

糖分調整: ブリュット 6g/L

Tasting : テイスティング

Light gold colour, a few clear yellow straw, a fine green reflect show the strong Chardonnay presence. The bubbles are fine and staying, this means a strong fermentation in a cool temperature.

Nose sharp and strong, liveliness and freshness. A beautiful balance, finesse and elegance, strength and full body.

A good length for this splendid wine that will be able to age harmoniously.

To be served to the aperitif, and also with fish starters or poultry.

色は麦わらの様な淡いゴールド。グリーンがかった色合いにはシャルドネの存在感を感じる。

低温発酵の為、細かい泡が持続的に続く。

生き生きとした酸を感じるフレッシュな香り。品があり、エレガントで素晴らしいバランス。

力強くフルボディ。心地よい余韻が続き、瓶熟も楽しめるシャンパーニュ。

アペリティフとして魚や鶏肉の前菜とともに。

Analytical character : アルコール度数

12.5 % Alc./Vol.

Packaging

Case of 6 bottles or 12 bottles

Bottles of 75 cl

Palletization

Eur pe Pallet 80x120

48 Cases per pallet

80 Cases of 6 bottles

8 Layers of 10 cases

VMF pallet 100x120

504 bottles per pallet

84 cases of 6 bottles

7 layers of 12 cases

