

# Champagne Augustin «シャンパーニュ・オーギュスタン»

《日本一のソムリエ》《世界一のソムリエ》も称賛するシャンパーニュ・ジャック・セロースとシャンパーニュ・マルゲの良いところ取りのようなシャンパーニュ発見！ブドウは全てビオディナミ農法を行い、多くのビオディナミ生産者が使用するボルドー液（硫酸銅水溶液※有機栽培でも認められている）も使わないこだわり様！



## ジュースの段階でさえ SO2 を添加しない SO2 完全無添加シリーズ！究極のビオ！

Champagne Augustin Cuvée 116 Blanc de Blancs

シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・116 ブラン・ド・ブラン (SO2 完全無添加)

参考小売価格 オープン価格

- ◆スパークリング／白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／シャンパーニュ ◆シャルドネ 100%
- ◆JAN: 4582245861128

収穫からリリースまで全く SO2 を使用しない【キュヴェ 116】！ブドウジュースにした段階でも SO2 を添加しないという究極のビオディナミ！こちらはシャルドネ 100%のブラン・ド・ブラン。ブドウの平均樹齢は 50 年～60 年。ビオディナミ農法で収穫されたブドウをすぐにプレス機に入れ、搾汁をディナミザーに通します。【キュヴェ】と呼ばれる一番搾りのみ使用します。タンクに果汁を入れ浮遊物を沈殿させてから上澄みをとる(テブルバージュ)。この段階でブレンドは完成し、アルコール発酵の工程に進みます。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共に行い、マダガスカル産の有機砂糖と自家培養した酵母を原酒に加え瓶詰します。瓶内二次発酵は地下カーヴで 72 ヶ月間。澱抜き後のドサーージュは行わない(ノン・ドゼ)。

(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512  
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail [info@caav.co.jp](mailto:info@caav.co.jp)