


コラル・ピカル COLLARD PICARD

CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
 EPERNAY - FRANCE

樽使いの妙が光る、エペルネに拠点を置くレコルトアン・マニピュラン

コラル・ピカルは19世紀から続くシャンパーニュの名家コラル家の「オリヴィエ・コラル」とピカル家「カロリーヌ・ピカル」によって、1996年にエペルネに設立されたシャンパーニュ・メゾンです。ヴァレ・ド・ラ・マルヌとコート・デ・ブランに約16haの畑を所有し、環境に配慮したブドウ造りを行っています。ワイン造りにおいては、その樽使いの妙が、このメゾン最大の特徴。発酵から熟成まで一貫してフールドを使用しており、また、この大容量の樽で長期熟成したりザーヴワインを絶妙な比率でブレンドしています。

コラル・ピカル
ADN ノワール
 COLLARD PICARD
 ADN NOIR

フランス、シャンパーニュ
 品種：ピノ・ノワール50%、ムニエ50%
 熟成期間：84カ月 ドサージュ：3g/l



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ右岸の厳選されたピノ・ノワールとムニエを使用したブラン・ド・ノワール。ワインは72hの大樽で野生酵母で発酵させたあと12カ月以上でオーク樽で熟成されます。60%ものリザーヴワインとブレンドされ、瓶詰後7年間澱と共に熟成。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥9,000 435912
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 4570151233795

コラル・ピカル
ベルベチュエル 12アネ
 COLLARD PICARD
 PERPETUELLE 12 ANNEES

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール25%、ムニエ25%
 熟成期間：48カ月 ドサージュ：4g/l



70%のリザーヴワイン(2008から2018)を含む、異なる12ヴィンテージをブレンドして造られます。ワインは72hの大樽で野生酵母で発酵させたあと12カ月以上でオーク樽で熟成されます。瓶詰後4年間澱と共に熟成。熟成感とボディ感のあるシャンパーニュです。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥14,000 435914
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3760223090079

コラル・ピカル ドン・ピカル
グラン・クリュ ブラン・ド・ブラン
 COLLARD PICARD DOM. PICARD
 GRAND CRU BLANC DE BLANCS

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ100%
 熟成期間：48カ月 ドサージュ：4g/l



ル・メニル・シュール・オジェとオジェのシャルドネの一番搾り搾汁のみを使用した極上のブラン・ド・ブラン。ワインを72hの大樽で野生酵母で発酵させたあと9カ月以上でオーク樽で熟成され、瓶詰後4年間澱と共に熟成。白絹を幾重にも重ね合わせたような繊細さとフィネスを持ち合わせています。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥18,000 435915
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 4570151233818

コラル・ピカル
ラシーヌ オートル・クリュ
 COLLARD PICARD
 RACINES AUTRE CRU

フランス、シャンパーニュ
 品種：ムニエ100%
 熟成期間：84カ月 ドサージュ：3g/l



コート・デ・ブランのブルミエ・クリュ、ヴェルテュ単一畑のピノ・ノワールとシャルドネを同じタンクで60時間もの長い時間をかけマセレーションした後、72hの大樽で野生酵母で発酵させたあと8カ月以上でオーク樽で熟成され、瓶詰後6年間澱と共に熟成。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥18,000 435917
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3760223090673


インフィニット・エイト INFINITE EIGHT

セレブを釘付け、大人の遊び心くすぐるシャンパーニュ

インフィニット・エイトは、デザイナーのフランク・ルルーと醸造家のニコラ・ル・ティクスランによって設立され、長期熟成にこだわったシャンパーニュを生産するメゾン。代々シャンパーニュ造りに携わってきたル・ティクスラン一家のノウハウを守りながら造られ、ルルー氏による斬新なラベルデザインを身に纏ったこのシャンパーニュは業界に新しい風を吹かせました。そして、セレブリティからの発信で人気に火が付き、フランスやベルギーなどのミシュラン星付きレストランでも採用されており、世界中のシャンパーニュラヴァーに評価され、愛されるブランドとなっています。


インフィニット・エイト
ブリュット インフィニット
 INFINITE EIGHT
 BRUT INFINITE

フランス、シャンパーニュ
 品種：ムニエ50%、ピノ・ノワール45%、シャルドネ5%
 熟成期間：24カ月 ドサージュ：10g/l



このピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネのブレンド比率は食前酒としても、食中酒としても最適です。麦わら色の色調にフレッシュなアロマに白い花のヒント。黄色系果実の果実味がふんだんに感じられ、長い余韻へと続きます。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥7,800 431478
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3770008062214

インフィニット・エイト
NO.8 ブリュット
 INFINITE EIGHT
 NO.8 BRUT

フランス、シャンパーニュ
 品種：ピノ・ノワール40%、シャルドネ30%、ムニエ30%
 熟成期間：48カ月 ドサージュ：8g/l



フルーティなアロマとフレッシュなアロマが共存し、繊細なバランスで蜂蜜のニュアンスを感じます。リザーヴワイン45%の高比率から生まれるクリーミーな香り。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥10,000 431480
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3770008062054

インフィニット・エイト
キュヴェ・ルビー
 INFINITE EIGHT
 CUVÉE RUBIS

フランス、シャンパーニュ
 品種：ピノ・ノワール40%、シャルドネ30%、ムニエ30%
 熟成期間：48カ月 ドサージュ：16g/l



ドサージュをキュヴェNo.8の2倍の16g/Lに引き上げることで円やかで厚みのある味わいを引き出しています。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥10,000 431482
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3770008062078

インフィニット・エイト
ミレジメ エクストラブリュット 2012
 INFINITE EIGHT
 MILESIMES EXTRA BRUT 2012

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ67%、ピノ・ノワール33%
 熟成期間：84カ月 ドサージュ：5g/l



美しい爽やかさを与える壮大なシャルドネと、力強い熟成感を与える豊富なピノ・ノワール。黄色の果物や熟成由来のトースト、プリオッシュの香りがあり、複雑さと調和がとれています。口に含むと爽快さがあり、同時に素晴らしい香りも広がります。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥17,000 434280
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 4570151230459