

# 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！

AUGUSTIN  
CUVÉE CXXIV



## 『ふわっと立ち上がるノーズ、フラワリーで アロマティックな第一印象』井黒 卓

Champagne Augustin Cuvee Air  
シャンパーニュ・オーギュスタン キュヴェ・エール（SO2 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  
◆ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50% ◆JAN:3770018597096

ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%。樹齢は 35 年～70 年。ピノ・ノワールは粘土・シルト土壌（粒子の大きさが砂よりも細かく粘土よりも粗い土壌）から、そしてシャルドネは粘土・石灰質土壌から。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取り（テブルバージュ）、アルコール発酵を行います。甕、樽で 11 ヶ月の熟成を澱と共にを行います。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 72 ヶ月間地下カーヴで行い、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)