

Canals & Munné

カナルス・ムンネ
Spain – Cava

1915年創業のカナルス&ムンネ社は、現在4代目であるオスカー・メディナ・カナルス氏が代表及びエノロジストを務めています。生産規模年間約30万本のうち輸出は20%のみと、国内にて非常に強い販売力があります。バルセロナから30キロ離れたAlto Penedes（アルト・ペネデス）地区にてD.O. Cavaの約90%が生産されていますが、カナルス&ムンネ社は同地区の中心地であるSan Sadurni d'Anoiaに位置しています。お手頃のインスパラブル・ブリュットも25ヶ月の瓶熟成を行っており、同社カヴァは長期熟成が特徴で、品質を重要視しています。コルクもDIAM社製を使用しており、ブショネの心配はありません。



○インスパラブル ブリュット



瓶内熟成: 25ヶ月

標準価格:
¥1,970

レゼルバ ブリュット
品種: マカベオ 40%, チャレッコ 30%, パレリャーダ 30%
フレッシュで花のような香り、すっきりとソフトでバランス◎

●ロゼ ピノ・ノワール ブリュット



瓶内熟成: 20ヶ月

標準価格:
¥3,400

レゼルバ ブリュット
品種: ピノ・ノワール 100%
ストロベリー、フランボワーズのような香り

○ディオニスス ブリュット・ナチュレ



瓶内熟成: 20ヶ月

標準価格:
¥2,190

レゼルバ ブリュット・ナチュレ
品種: チャレッコ 60%, シャルドネ 30%, マカベオ 10%
オーガニック製法、きめ細かい泡立ちでクリーミー
グレープフルーツのような味わいにキレの良いスッキリ感あり

受賞歴: 2013年ブリュッセルコンクール・カバ部門 Grand Gold Medal

○ADN ブリュット・ナチュレ グラン・レゼルバ



瓶内熟成:
375ml
48ヶ月 750ml
1500ml

標準価格:
¥2,250
¥3,460
¥6,630

グラン・レゼルバ ブリュット・ナチュレ
品種: マカベオ 40%, シャルドネ 30%, パレリャーダ 30%
きめ細かい泡立ち、フルーティーで白い花のような香り、柑橘系の味わい

○カナルス&ムンネ 1915



瓶内熟成: 55ヶ月

標準価格:
¥6,040

グラン・レゼルバ ブリュット・ナチュレ
品種: ピノ・ノワール 80%, シャルドネ 20%
しっかりとした味わい、クリーミーで余韻の長い泡が特徴
会社設立年を冠した特別ライン

○グラン・デュック



瓶内熟成: 約60ヶ月

標準価格:
¥6,480

グラン・レゼルバ ブリュット・ナチュレ
品種: シャルドネ 60%, チャレッコ 25%, マカベオ 15%
花と果実の香りの良いバランスと複雑さを兼ね備えた最高級ライン

※価格は全て税抜表示、標準価格はあくまで参考価格です。また、価格・年号・ラベルデザイン等は変更する場合がございます。その他在庫情報含め、詳しくは弊社営業担当までお問い合わせください。

Wine & Spirits | BONILI JAPAN Co., Ltd. | ボニリジャパン株式会社 | 〒662-0047 兵庫県西宮市寿町 4-32 | TEL. 0798-39-1700 | FAX. 0798-39-1705