

# Clement Perseval

クレモン・ペルスヴァル新ヴィンテージ予約受付開始

◀12/10 に割振り数量をご連絡致します▶

## 1er Cru "Chamry"

ブルミエ・クリュ・シャムリ

セバージュ: 40 % Ch, 35 % PN, 25 % PM

斜面中央部の黄色い砂質が多いのが特徴の畑に植えられた 3 種の品種をアッサンブラージュ。発酵は色々な大きさのステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。できるだけ細かく分けて発酵させることでアッサンブラージュの可能性を高めている。一部古バリック熟成。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。

参考上代: 8,000 円

入港数: 420 本

デゴルジュマン: 18 年 7 月

ヴィンテージ: 40 % 2016, 45 % 2015, 15 % 2014

ご注文数

本

## Blanc de Blancs

ブラン・ド・ブラン

セバージュ: 100 % Chardonnay

特に石灰岩盤の厚い地域の斜面上部で最も表土が薄く、石灰質が強く出ている区画。地下の岩盤の影響を最も強く受ける畑でシャルドネのみが植えられている。シャルドネの硬いミネラルの表現に向いている区画。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。

参考上代: 8,400 円

入港数: 420 本

デゴルジュマン: 18 年 2 月

ヴィンテージ: 50 % 2015, 20 % 2014, 30 % 2013

本

## Blanc de Noirs

ブラン・ド・ノワール

セバージュ: 60 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier

斜面下部は表土が厚くなり、石灰岩盤は存在するが、表土の粘土質が強い影響を与える区画。この比較的重い土壌にはピノ・ノワールとピノ・ムニエが混植されている。樹齢は 40 年以上。この区画のみの葡萄で造られるブラン・ド・ノワール。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。

参考上代: 8,200 円

入港数: 480 本

デゴルジュマン: 18 年 7 月

ヴィンテージ: 40 % 2016, 35 % 2015, 25 % 2014

本

## Rose

ロゼ

セバージュ: 40 % Ch, 20 % PN, 30 % PM

斜面中央部の黄色い砂質が多いのが特徴の畑。発酵は色々な大きさのステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。アッサンブラージュ・ロゼで 10% 赤ワインが加えられている。一部古バリック熟成。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。36 ヶ月熟成。

参考上代: 8,800 円

入港数: 96 本

デゴルジュマン: 18 年 4 月

ヴィンテージ: 60 % 2013, 15 % 2012, 25 % 2011

本

## Millesime 2011

ミレジメ

セバージュ: 100 % Chardonnay

特に石灰岩盤の厚い斜面上部で最も表土が薄く、石灰質が強く出ている。岩盤の影響を強く受ける。発酵はステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。12 ヶ月古バリックで熟成後、アッサンブラージュして 12 ヶ月エナメルタンクで熟成してから瓶内 2 次発酵。60 ヶ月熟成。

参考上代: 9,800 円

入港数: 48 本

デゴルジュマン: 18 年 2 月

ヴィンテージ: 100 % 2011

本

## Blanc de Blancs "Les Rouleaux" 2011

ブラン・ド・ブラン・レ・ルーロー

セバージュ: 100 % Chardonnay

1981 年に植樹された最も古い区画で粘土質土壌だが石灰含有量が多い。緩やかな丘陵地の最上部に位置していて東向き。発酵はステンレスタンクで収穫毎に分ける。12 ヶ月古バリックで熟成後、11 ヶ月エナメルタンクで熟成してから瓶内 2 次発酵。48 ヶ月熟成。

参考上代: 11,000 円

入港数: 48 本

デゴルジュマン: 18 年 2 月

ヴィンテージ: 100 % 2011

本

## Blanc de Blancs "Les Rouleaux" 2012

ブラン・ド・ブラン・レ・ルーロー

セバージュ: 100 % Chardonnay

1981 年に植樹された最も古い区画で粘土質土壌だが石灰含有量が多い。緩やかな丘陵地の最上部に位置していて東向き。発酵はステンレスタンクで収穫毎に分ける。12 ヶ月古バリックで熟成後、11 ヶ月エナメルタンクで熟成してから瓶内 2 次発酵。48 ヶ月熟成。

参考上代: 11,000 円

入港数: 48 本

デゴルジュマン: 18 年 2 月

ヴィンテージ: 100 % 2012

本

## Ratafia "Gourmandis"

ラタフィア・グルマンディーズ

セバージュ: Ch, PN, PM

2010 年よりソラシステムで仕上げている。114L の木樽で毎年 3 分の 1 を継ぎ足していく。果汁そのものの味が出るので、厳選した葡萄のみを使用する徹底振り。95% のアルコールをミュターージュしただけのシンプルなラタフィア。

参考上代: 10,500 円

入港数: 96 本

ヴィンテージ: 2010 年からのソラ

本

御注文はテラヴェールまで FAX: 03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日



テラヴェールの最新情報は Facebook  
造り手の"今"をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ  
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!