

# FRANCE NEW ARRIVAL

## レ・ヴァン・ピルエット/アルザス

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス:03-3584-2681】



ステファン・ヴァンワルドとヴァネッサ  
夫婦みたいに仲よし



皆で集まって試飲して意見交換  
これが楽しくて仕方ないのだそう…



ますます元気なクリスチャン・ビネール  
2016年はピノ・ノワールがお気に入り

## クリスチャン・ビネール ステファン・ヴァンワルド等

### 仲間で楽しいことやっちゃおうぜ！

2008年、クリスチャン・ビネールの畑が雹害で全滅した際、友人ステファン・ヴァンワルドが葡萄をクリスチャンに供給してクリスチャンを助けました。この時に立ち上がったのがドメヌ・ビネールのネゴス「レ・ビネール」。2010年からはクリスチャンのネットワークを使ってクリスチャン、スタファンの葡萄含め、ビオディナミで畑を作っている若者達の葡萄をクリスチャンとステファンで醸造するという新しいタイプのマクロ・ネゴスが誕生。

徐々に参加者は増え、今ではジャン・マルク・ドレイヤーも加わり、総勢8名の造り手が葡萄を供給。醸造は皆で行い、「シュレール」の成分分析等を担当していた醸造家ピエールも加わり、酸化防止剤無添加でも安定したワイン造りに成功している。※一部のワインは酸化防止剤極少量添加。

### 醸造は各自で

醸造は各造り手のセラーで行い、ピエールが助言をしながら行っている。収穫は各自で行い、定期的にピエールが状態を分析しながら進めていく。収穫時、醸造時の酸化防止剤は完全無添加。ボトリング時も基本的には酸化防止剤を加えないが、状態によって極少量添加することもある。

酸化防止剤無添加の為に、2010年はタンパク質が凝固してワインがとろとろになってしまったりという事もあったが、ここ数年はピエールの加入で問題はほとんど無くなった。

### 2016、2017はこんな年

2017年、冬は寒く雨が多かったので土壌は水分をしっかり蓄えた。春先は暖かかったので早い芽吹き。4月終わりにアルザス一帯に寒波が着て心配されたが、遅霜の被害は辛うじて免れた。その後は、気温が上がり、降雨量も理想的。葡萄の生育は非常に早く、前半は天候に恵まれたと言える。7~8月の乾燥で水が不足し、水分ストレスで葡萄は成長を止めた。しかし、9月初めに30mmほどの雨が降ったおかげで、葡萄は成長を再開。そのまま一気に完熟に向かった。熟度が高く、バランスの良い年。若い内から楽しめる。

逆に2016年の冬は暖かく地中のバクテリアが多かった。春も気温は高く、芽吹きは早かったが、花ぶるが多く、芽数が少なかった。更にミルデューの蔓延。早い処置をしないと1晩で壊滅的な被害を受けるほどだった。2017年よりも少しクラシックな年と言えるかもしれない。ポテンシャルの高いヴィンテージ！

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内

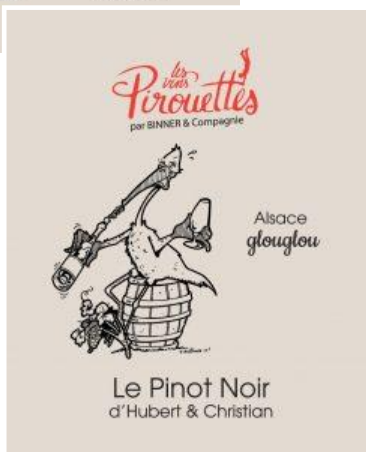
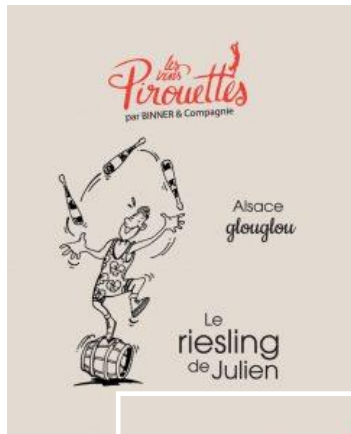


造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

## FRANCE NEW ARRIVAL

## レ・ヴァン・ピルエット/アルザス

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス:03-3584-2681】

## これがおすすめ!

## Cremant de Stephane 2016

参考上代:3,500 円

ピオディナミの畑。2012年にはデメテルの認証も得ている。土壌は黄土でチヨク質が強い痩せた土壌。セバージュはリースリング、オーセロワ、ピノ・グリ。収穫後、除梗して品種毎に発酵。野生酵母のみ。1度移し替えて、状態の良い澱だけ残して11ヶ月間ステンレスタンク内でシュール・リー。その後、同じ年のモストのみを加えて瓶詰め。酵母も足さないでワイン内にある野生酵母のみで瓶内2次発酵。酸化防止剤完全無添加。

## "Glouglou" Riesling de Julien 2016

参考上代:2,600 円

ジュリアンの畑で樹齢20年程度の区画。粘土質土壌だが、石灰を比較的多く含む区画でリースリングに相性が良い。手摘みで収穫後、冷やしてからダイレクトプレス。発酵はセメントタンクで野生酵母のみで行い、熟成は小型の古いフールドル。13ヶ月間シュール・リー。

フレッシュでたっぷりとした果実。酸度も高く、活発なワイン。まさにグルグルでどんな食事でも気にせず飲める、楽さがある。

## Pinot Noir d'Hubert &amp; Christian 2016

参考上代:3,600 円

ユベールとクリスチアンの葡萄のアッサンブラージュ。土壌は片麻岩を多く含む粘土質土壌。2014年から、どちらの畑もエコセールの認証を得ている。収穫後、全て除梗してステンレスタンクで低温発酵。野生酵母のみ。マセラシオンは2週間。その間は手作業でピシャージュ。1年間古樽で熟成。

若々しくフレッシュで赤系果実の香、味わい。良い意味でのヴェジタルな風味、繊細さ、軽さがアルザスらしくて今飲むべきワイン。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3648	Cremant de Stephane クレマン・ド・ステファン	2016	泡白	750	3,500		480本	本
A3650	Cremant d'Hubert & Christian クレマン・ユベール・エ・クリスチアン	2016	泡白	750	3,400		900本	本
A3652	La Bulle de Claude ラ・ビュル・ド・クロード	N.V	泡白	750	3,800		360本	本
A3651	Saveurs d'Eric サヴール・ド・エリック	2017	白	750	2,700		420本	本
A3653	Silvaner d'Olivier シルヴァナー・ド・オリヴィエ	2016	白	750	2,800		420本	本
A3646	Tutti Frutti de Stephane トゥッティ・フルッティ・ド・ステファン	2016	白	750	2,800		400本	本
A0989	"Glouglou" Riesling d'Olivier グルグル・リースリング・ド・オリヴィエ	2016	白	750	2,600		600本	本
A0990	Riesling de Stephane リースリング・ド・ステファン (ガラス栓)	2016	白	750	3,400		400本	本
A3657	Riesling de Stephane "Bildstoeckle" リースリング・ド・ステファン・ビルドストックレ (ガラス栓)	2016	白	750	4,800		300本	本
69AC7	Pinot Gris de Stephane ピノ・グリス・ド・ステファン (ガラス栓)	2014	白	750	3,200		60本	本
A3649	Pinot Noir d'Hubert & Christian ピノ・ノワール・デュ・ユベール・エ・クリスチアン	2016	赤	750	3,600		360本	本
A3647	Pinot Noir de Stephane ピノ・ノワール・ド・ステファン (ガラス栓)	2017	赤	750	3,700		720本	本
A3656	Pinot Noir de Stephane MG ピノ・ノワール・ド・ステファン・マグナム (ガラス栓)	2017	赤	1500	7,800		48本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK &amp; INSTAGRAM

## FRANCE NEW ARRIVAL

## ゴッセ/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス:03-3584-2681】元々ペリエ・ジュエだったセラーを購入し  
エペルネに本拠地を移転実はシャルドネ主体？  
変化する老舗メゾン

## シャンパーニュ地方最古の造り手

最古の造り手はルイナール。ルイナールが初めてスパークリングワインをシャンパーニュ地方で造ったんです。ですが、それ以前、今から400年以上前1584年にシャンパーニュ地方で赤ワインを初めて造ったのがゴッセ。そうなんです。ワインの造り手として最古の造り手はゴッセなんです。

アイ村に創業し、今でもアイ村にセラーを所有しているのでゴッセと言えば「ピノ・ノワール」といったイメージでしょう。ですが、ここ数年ゴッセではシャルドネの比率を高めていて、今ではピノ・ノワールよりもシャルドネのリザーブワインの方が貯蔵量としては多くなりました。もはや、シャルドネ・メゾンです。

## クリュッグを抜いて4位に

ラ・ルヴュド・ヴァン・ド・フランス誌の特集「重要なシャンパーニュ・メゾンTOP50」では「ドン・ペリニオン」や「クリュッグ」「サロン」を抜き、第4位に輝いています。小規模ながら独自の路線をいく実力派シャンパーニュがゴッセなのです。更にフランス政府からワインの生産者としては非常に稀な賞も受賞しています。

## EXCELLENCE FRANCAISE

フランス原産の伝統的で世界に誇れるものを指名し、後世に残していく事を目的として賞。シャンパーニュ・メゾンではゴッセだけが受賞している。

## Entreprise du Patrimoine Vivant

生きた文化遺産と訳されるのがこの賞。現存する文化的な重要なものを指名している。シャンパンの造り手では、ゴッセ、ボランジェ、ルイ・ロデレールの3社のみ。

## シャルドネ比率の高いロゼ

さあ、人気のグラン・ロゼが入港です。現醸造責任者オディオン・ド・ヴィレーヌ氏が目指す、より繊細でミネラルの味わいをロゼでも目指しているのがピノ・ノワールの比率は50%(内8%がブジの赤ワイン)まで引き下げられ、50%はシャルドネというセパージュに。使われる葡萄もシャルドネの名産地が増えています。

Avize, Chouilly, Villers-Marmery, Bouzy, Ambonnay, Verzenay 100%ノ・マロラクティックでアヴィズの背骨のあるシャルドネとシュイイのクリーミーなシャルドネ。そしてアンボネイ、ブジの骨格のあるピノ・ノワールを組み合わせたロゼ。昔のゴッセはもう少しボリューム感が強く、ある意味力強かったのですが、今はスムーズで余韻まで補足長く伸びのあるロゼに変わっています。

## Grand Rose Brut

参考上代:9,800円

Chouilly, Ambonnay, Verzenay, Avise(G Cru), Villier-Marmery (1er Cru) 収穫後は品種・村毎に全て分けてプレス。18°Cで約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。12月のアッサンブラージュ時にはブジ村アンボネイ村のピノ・ノワールから造る赤ワイン8%を加える。瓶詰めは翌年の3月~6月最低36カ月の瓶内熟成。ドザージュ9g/L。

エクセランス・フランセーズ  
シャンパーニュで唯一ゴッセだけが受賞アントルプリーズ・デュ・パトリモワヌ・ヴィヴァン  
ゴッセ、ボランジェ、ルイ・ロデレールの3社のみ

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・限定品、最新入港案内  
・読者限定「特別条件」  
・試飲会、セミナー優先案内

造り手の今をお届けします！  
FACEBOOK & INSTAGRAM

## FRANCE NEW ARRIVAL

## ゴッセ/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス:03-3584-2681】

シャルドネにブジの赤ワインをアッサンブラージュしている醸造責任者オディロン

## 25年熟成シャンパーニュ

毎年、色々なコンセプトの実験的ワインをリリースする「ゴッセ」。今回のご案内は彼等の最上級キュヴェ「セレブリス」の長期熟成ワイン「セレブリス・セレブリッシム 1995」。このコンセプトは最も高い熟成ポテンシャルを持った 1995 ヴィンテージのシャンパーニュを澱と共に 10 年。その後、デゴルジュマンをして澱を取り除きコルク栓をした状態で酸化的熟成を 10 年以上続けたのがこのキュヴェ。

以下、醸造責任者オディロン・ド・ヴィレーヌ氏のコメント

『1995 年は特殊な年だった。1976 年、1983 年と同じように夏に 37 度を超す熱波に襲われた。しかし、春先にしっかり雨が降ったので土壌は水分を保っていた為に葡萄樹は乾燥に耐え、見事に完熟した。しかしながら酸度は偉大な 1985 年と同じレベルの高さを確保していた。

健全な熟度と熟成に必要な高い酸度を両立しているヴィンテージは非常に珍しい。そこで故ジャン・ピエール・マレネ氏が考えたのは澱との長い接触とその後の酸化熟成のバランスだった。それは澱からのタンパク質の旨味と酸化によるワインの主成分の結合による複雑味を両方得るとのこと。シャンパーニュ的でありながらワイン的。10 年間の澱との接触。その後 13 年間の酸素との接触が作り上げた唯一無二の個性』

## Celebris "Celebrisssimes" 1995 参考上代:70,000 円

特殊な年となった 1995 年。37 度を超す熱波に襲われ葡萄は完熟した。同時に酸度は偉大な 1985 年と同じレベルを確保していた。高い熟度と高い酸度を両立しているヴィンテージは非常に珍しいので一部のワインを 10 年間シュール・リー熟成。デゴルジュマン後、コルク栓で 14 年間酸化熟成させた特別キュヴェを造った。



## セレブリッシム 1995

日本へは 120 本の割り当てとなっております

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2195	Extra Brut エクストラ・ブリュット	N.V	泡白	750	7,600		OK	本
697C2	Grande Reserve Brut グランド・レゼルヴ・ブリュット	N.V	泡白	750	8,400		OK	本
697C3	Grand Rose Brut グラン・ロゼ・ブリュット	N.V	泡ロゼ	750	9,800		OK	本
A2108	Grand Blanc de Blancs Brut グラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	N.V	泡白	750	11,000		OK	本
A4399	Grand Millesime Brut グラン・ミレジム・ブリュット	2012	泡白	750	11,000		360 本	本
A4065	Celebris "Celebrisssimes" セレブリス・セレブリッシム	1995	泡白	750	70,000	蔵出し	108 本	本
A2676	Celebris Extra Brut セレブリス・エクストラ・ブリュット	2007	泡白	750	28,000		600 本	本
699Z4	Celebris Extra Brut Rose セレブリス・エクストラ・ブリュット・ロゼ	2007	泡ロゼ	750	28,000		240 本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK &amp; INSTAGRAM

# FRANCE NEW ARRIVAL

## ダミアン・ロロー / サヴニエール

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: 03-3584-2681】



いつも元気なダミアン・ロロー



ベル・ウーヴラーージュのシスト土壌の畑



## ビオディナミで表現力を増した サヴニエールの新星

### 9人しかいないサヴニエールの造り手

有名なアペラシオンながら、その土壌の複雑性からどのようなスタイルがテロワールと相性が良いのかが解らず、悩み続けていた産地がサヴニエール。僅かに30の造り手しか存在せず、しかも自分達のセラーを所有して高品質ワインをドメーヌとして元詰めているのは9人のみ。

### ビオディナミ、ゴブレ仕立、アンフォラ

2006年からこの地でワイン造りを始めたのが「ダミアン・ロロー」。9人のサヴニエールの造り手の内で唯一の地元以外から移住者。出身はバリ郊外ヴェルサイユ。2006年にサヴニエールの畑を購入し、2009年からは全ての畑でビオディナミを導入。砂質の畑は収量が多くなりがちなのでゴブレ仕立てを導入。アンフォラでの発酵、熟成にも着手するなど、移住者らしくサヴニエールの伝統に捉われない自由な発想でワインを造っている。

### クール・ド・セランに追いついた

「メイリュ・ド・ヴァン・フランス」において「サヴニエール」で星付き評価を得ているのはニコラ・ジョリーの「クール・ド・セラン」を含め3社。そして遂に2016年「ダミアン」が1ツ星を獲得。ルネッサンス・ド・アペラシオンのメンバーにも加わった。今年の2月のサロンではロワールの造り手達がダミアンのスタンドに集まって試飲ができないほどの人気ぶり。

### サヴニエール・プティット・ロッシュ 2018

ロワール川沿いの標高40m程度の区画が中心で南西向きの畑。条件は良いが、まだ10~15年程度の若い樹なのでカジュアルなワインに仕上げている。土壌は砂質とシストの混合土壌。セメントタンクで発酵、そのまま1年間熟成。上級キュヴェ「レ・ジェネ」のセカンド・プレスもアッサンブラージュすることで深みを出している。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4189	Savennieres "Petite Roche" サヴニエール・プティット・ロッシュ	2018	白	750	3,400	サヴニエール最安値	600本	本
A0216	Savennieres "Les Genets" サヴニエール・レ・ジェネ	2015	白	750	4,800		120本	本
A2283	Savennieres "Les Genets" サヴニエール・レ・ジェネ	2016	白	750	5,400		240本	本
691T3	Savennieres "Les Bel Ouvrage" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ	2013	白	750	6,200	ポテンシャル高い年	120本	本
A0217	Savennieres "Les Bel Ouvrage" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ	2014	白	750	6,600	開いています!	120本	本
A4186	Savennieres "Les Bel Ouvrage" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ	2015	白	750	6,800	開いています!	240本	本
A2284	Savennieres "Les Bel Ouvrage" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ	2016	白	750	7,900		240本	本
A0218	Savennieres "Roche aux Moines" サヴニエール・ロッシュ・オー・モワンス	2015	白	750	9,600	重厚で複雑	80本	本
A2285	Savennieres "Roche aux Moines" サヴニエール・ロッシュ・オー・モワンス	2016	白	750	13,000	今後も値上り必至	120本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!  
FACEBOOK & INSTAGRAM

# FRANCE NEW ARRIVAL

## エリック・ボルドレ/シードル

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス:03-3584-2681】



自然に落ちたリンゴのみを拾って収穫

## 自然派シードルの生みの親 エリック・ボルドレ

### ディディエ・ダグノーと協力して開発

アラン・パッサールの三ツ星レストラン「アルページュ」でソムリエを務めていたエリック・ボルドレ。当時のシードルはプレットが強く、平坦な味わいで料理との相乗効果は期待できないものでした。

実家がリング農家だったのでシードルに興味があり、仕入先であり、友人だった「ディディエ・ダグノー」に相談し、ナチュラルで欠陥の無いシードル造りを試し始める。最終的に、独自の圧搾、発酵機を開発し、野生酵母のみでの発酵でもプレタノミセスが無い、健全なシードル造りに成功してしまいます。このシステムはエリックだけのものですので写真を撮ることも厳禁！



プレタノミセスは一切なし！

### 自然に樹から落ちたリンゴがしか使わない！

2005年から全ての畑はビオディナミが導入されました。化学薬品や防虫剤は一切使わず、除草剤も一切使用しないので、自然に生える下草を伸ばし放しにしています。この下草が傷の無いリンゴを収穫する為に最も重要！何故なら、エリックは自分でリンゴのベストの状態を測るのではなく、リンゴの樹に委ねているのです。

『リンゴの樹は自分の子孫を残す為の果実が完璧に熟した状態になった時に初めて、自分の樹から切り離すのだから最高の状態は枝につながっている時ではなく、枝から切り離されて地面に落ちた時なんだ。それ以前に収穫したリンゴは、まだ青く、本来持っている要素を全て出していない』



収穫後、外気にさらして更に追熟 2 週間

写真はエリックの息子が落ちているリンゴを拾って収穫している様子。この時に下草がクッションの役割をしてリンゴが傷つかない！だから下草は彼等にとって超重要なんです。

エリック・ボルドレのシードルは圧倒的に綺麗で、人によっては少し物足りなく感じるくらい。ですが、30種類以上のクローンを使っているだけあって余韻の豊かさ、繊細さは他を圧倒しますし、シードル・プリュット・タンドルは、もはやワインと同じくらいの複雑さが楽しめます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4195	Sidre Brut シードル・プリュット	[2017]	泡辛	750	2,500	極辛口	600本	本
A4196	Sidre Brut "Tendre" シードル・プリュット・タンドル	[2017]	泡中甘	750	2,500	中甘口	600本	本
A4406	Sydre "Argelette" シードル・アルジュレット	2018	泡中甘	750	3,000	マセラシオン	240本	本
A4407	Poire "Authentique" ポワレ・オーセンティック	[2019]	泡中甘	750	2,600	2018年は香豊か	360本	本
A3096	Poire "Granit" ポワレ・グラニット	2017	泡中甘	750	3,400	樹齢300年の洋ナシ	240本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

## FRANCE NEW ARRIVAL

## ドラピエ/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス:03-3584-2681】

海中で熟成した為、貝殻等が着いています

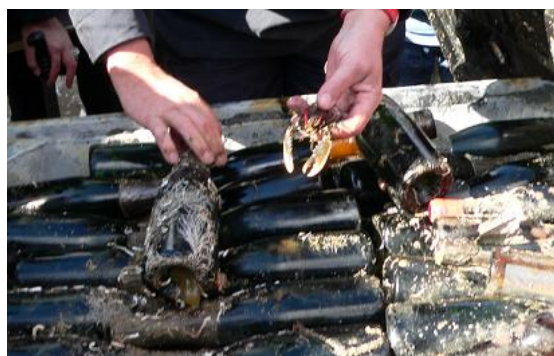
海中熟成シャンパーニュ  
は何が違うのか？

## 水圧とガス圧がバランスする水深30m

シャンパーニュの熟成は複雑。澱と一緒に瓶内熟成している期間は澱が酸素を吸着し、還元的な環境。酸化はほぼ起こりません。デゴルジュマン後はコルク栓から微量の酸素置換が行われ、酸素と触れ合いながらの熟成になります。

ここまでは当たり前ですが、デゴルジュマン後のシャンパーニュを酸素がほとんど無い海中で熟成させるとどうなるのでしょうか？澱の無い状態で酸素置換もほぼ無い状態の熟成。そして、海中は温度が一定に保たれていますし、日光も届かない、理想的な環境。

更にシャンパーニュはガスがあるのでこのガスは常にボトルの内側から外に向かって力をかけている訳ですが、海中では水圧があるので水圧が外側から内に向かって力をかけます。このガス圧と水圧の力がバランスする深さに沈める事でコルクは安定し、ワイン自体も何のストレスも無く熟成するのです。確かに全く違うワインになっています。



## 海中熟成とセラー熟成のセット

海中熟成のシャンパーニュは「ルクレール・ブリアン」等でも行われているので経験した事のあるソムリエさんは多いかもしれません。今回のドラピエの取り組みは海中熟成したボトルとドラピエのセラーで寝かせたボトルのセット販売！

2015年6月フランス北西部プレストの海に沈めて熟成させた「グラン・サンドレ 2008」と通常通りドラピエの地下セラーで熟成させた「グラン・サンドレ 2008」を1本ずつ入った超限定もの。日本入港数は僅かに10セットとなります。

## Coffret Immersion of Grand Sendree 2008

イマージョン・グラン・サンドレ 2008 (2本セット)

参考上代: 44,000円

限定: 10セット

海中熟成したものと通常通り地下セラーで熟成させたものを各1本。

海中熟成ボトルは貝殻等が付着しています。

オリジナル木箱入り



## 41年熟成！2019年デゴルジュマン

更に、70年代の古酒が再入港。1979年に造られたシャンパーニュを41年間もの間地下セラーで1度も動かすことなく熟成させたのがコノワイン。勿論、澱と共に熟成させているので酸化はかなり抑えられていますし、澱の旨味(アミノ酸)が溶け出しているのが、よく解ります。シャンパーニュは熟成するんです！

プレストの水深30mは10度程度の理想的温度

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4202	Coffret Immersion of Grand Sendree イマージョン・グラン・サンドレ (2本セット)	2008	泡白	750x2	44,000		10セット	<b>完売</b>
A1238	Carte d'Or Brut Millesime Classic Label カルト・ドール・ブリュット ミレジメ・クラシック・ラベル	1979	泡白	750	46,000	再入港！ムニエの年	48本	本
A1146	Carte d'Or Brut Millesime Classic Label カルト・ドール・ブリュット ミレジメ・クラシック・ラベル	2002	泡白	750	15,000	再入港！最良年！	120本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単

・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内

・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK &amp; INSTAGRAM