

飲食店
様限定

TERRA
VERT
CHAMPAGNE

GOSSET

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、2020年、最初の来日はシャンパーニュ、ゴッセから醸造責任者「オディロン・ド・ヴィレーヌ」氏が来日します。シャンパーニュ最古の造り手であり、100%ノン・マロラクティック発酵、長期熟成という独特のワイン造りを続けるゴッセ。彼等独特の拘りと新しい挑戦について醸造責任者本人から話をしてもらいます。ぜひ、ご参加下さい。

ゴッセ醸造責任者「オディロン氏」来日 全キュヴェ試飲セミナー

月日: 1月17日(金)

形式: 着席セミナー

場所: テラヴェール会議室

住所: 東京都港区赤坂 4-1-31
アカネビル 7F

時間: 15:00~17:00

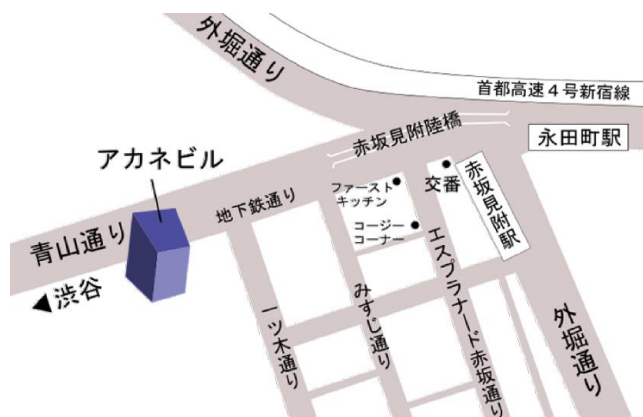
※14:50までにお集まり下さい

電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: 20名様限定

会場の都合上20名様限定とさせていただきます。定員に達し次第締め切らせていただきますのでご了承下さい。

また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意下さい。



《試飲セミナー内容》



ゴッセ醸造責任者
オディロン・ド・ヴィレーヌ

シャンパーニュで初めてワインを造ったゴッセ

400年の歴史を持つゴッセ。老舗メゾンとして有名だが、実はドラピエよりも小さい家族経営メゾン。葡萄の供給元の栽培家とは単年ではなく、長期の契約を結んでいるので毎年、同じ畑の葡萄を使っている。各地域でプレスし、モストの状態で醸造所に運ぶことでフレッシュさを確保している。

ノン・マロラクティック

100%ノン・マロラクティックに拘るゴッセ。リンゴ酸を活かした繊細な味わいに、その長い熟成期間によって得られる豊満さ、ボリューム感が加わり、ゴッセ独特の味わいを実現している。トップ・キュヴェの「セレプリス」に至っては120ヶ月の熟成期間。

試飲予定シャンパーニュ

今年初リリースのセレプリシム 1995年も試飲予定!

Grande Reserve Brut

Grand Rose Brut

Grand Blanc de Blancs Brut

Grand Millesime Brut 2006

Grand Millesime Brut 2012

Celebris Extra Brut 2007

Celebris Extra Brut Rose 2007

Celebris "Celebrisssimes" 1995

Extra Brut

下記に御記入の上ファックスでお申し込みをお願いいたします

FAX:03-3584-2681

貴店名

お名前

メールで限定商品や新入荷のご案内を送信しております※ご希望の方は下記に御記入ください

電話番号

e-mail(スマートフォン可)