

20名
様限定



当主フレデリック・マニャン来日

フレデリック・マニャン着席セミナー

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、久し振りにフレデリック・マニャンが来日致します。ここ数年で抽出が少なくフレッシュで垂直性のあるワインに変わったフレデリック・マニャン。90年代の頃の彼のワインと比べると180度違うスタイルになっています。ピオディナミの導入、更にはアンフォラの導入と常に化するフレデリック・マニャン。ぜひ、最新ヴィンテージを体験して下さい。

何故アンフォラなのか？

アンフォラ、樽熟成比較試飲で検証

東京

大阪

京都

月日: **10月28日**(月)

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7階

時間: **15:00~17:00**

電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: **20名様限定**

《注意》

人数限定着席セミナーとなりますので14:50までにお集まり下さい。

会場の都合上20名様限定とさせて頂きません。また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意ください。

月日: **10月29日**(火)

場所: **モンレ大阪セレナーデ**

住所: 大阪府大阪市北区
梅田3丁目3番45号6階

時間: **15:00~17:00**

電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: **20名様限定**

《注意》

人数限定着席セミナーとなりますので14:50までにお集まり下さい。

会場の都合上20名様限定とさせて頂きません。また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意ください。

月日: **10月30日**(水)

場所: **コープイン京都**

住所: 京都府京都市中京区柳馬場通
蛸薬師上る井筒屋町411

時間: **15:00~17:00**

電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: **20名様限定**

《注意》

人数限定着席セミナーとなりますので14:50までにお集まり下さい。

会場の都合上20名様限定とさせて頂きません。また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意ください。

▲ご参加希望の会場の口にチェックを記入してください

試飲セミナー内容(予定)

15,16,17 3ヴィンテージ比較試飲

直近の3ヴィンテージを比較して頂きます。ピオディナミの導入と醸造の変化でフレデリックのワインは年の個性、畑の個性をしっかりと感ぜさせるワインに変化しています。

《試飲予定》

Marsannay "Coeur d'Argile"
2015, 2016, 2017

Chambolle Musigny V.V
2015, 2016, 2017

Morey Saint Denis 1er "Clos Sorbe"
2015, 2016, 2017

樽/アンフォラ 熟成容器比較試飲

2015年から徐々にアンフォラでの熟成を開始しているフレデリック。樽熟成との違いを感じて頂き、アンフォラである意味を感じてもらえる試飲になります。

《試飲予定》

Gevrey V.V
Gevrey "Seuvrees" Amphora

Chambolle 1er "Les Fuees"
Chambolle 1er "Les Charmes" Amphora

2000年代前期 と今のスタイル比較

大きく変わったフレデリックのスタイル。抽出が強く収穫も遅かった昔のワインと現在の繊細なスタイルを比較して体感して頂きます。どちらも美味しいのですが…。

《試飲予定》

Chambolle 1er "Les Charmes"2000
Chambolle 1er "Les Charmes"2003
Chambolle 1er "Les Charmes"2006
Chambolle 1er "Les Charmes"2016

他

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)