

「テロワールを生かす」を哲学に  
ウンドラーガ・ファミリーが興した自然農法ワイナリー

コイレ (Koyle, チリ コルチャグア・ヴァレー)

醸造家来日試飲会 & ミニセミナー (10/19)

取引先各位

日頃よりお世話になっております。

このたび以下の通り、チリ、コルチャグア・ヴァレーの先駆的ワイナリー、コイレ (Koyle) より創業家の一員で醸造家及び栽培責任者を務めるクリストバル・ウンドラーガ (Christóbal Undurraga Marimón) 氏を迎えて、来日試飲会およびミニセミナーを開催いたします。

ミニセミナーでは、ヴィジュアル資料なども用いながら、コルチャグア・ヴァレーの土壌やチリの自然について分かりやすく解説していただきます。ぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。  
ヴィレッジ・セラーズ株式会社

◆ 試飲アイテム： コイレの弊社取扱全ワインの現行ヴィンテージ (計 12 アイテム)

《グラン・レゼルバレンジ》	《ロヤール レンジ》	《テロワール シリーズ》	《ドン・カンデ》
カベルネ・ソーヴィニヨン	カベルネ・ソーヴィニヨン	コスタ・ソーヴィニヨン・ブラン・クアルソ	マスカット
シラー	シラー	セロ・バサルト	ロゼ・オブ・サンソー
カルメネール	カルメネール	-----	サンソー
		— 《限定品》 アウマ	

◆ ミニセミナー (通訳あり)

◎ テーマ： テロワールから見るコルチャグア・ヴァレーとコイレのワイン

◎ スピーカー：クリストバル・ウンドラーガ氏

(Christóbal Undurraga Marimón, コイレ醸造家・栽培責任者)

※ セミナー以外も在室予定です (時間帯によります)。質問等お気軽にお声がけください。

クリストバル・ウンドラーガ氏



■ 日 時：2017年10月19日 (木)  
フリー試飲 13:00~17:00 ※ セミナーの時間中も試飲していただけます。  
ミニセミナー 15:00~ (30分程度)

■ 場 所：ヴィレッジ・セラーズ 銀座イベント・スペース  
東京都中央区銀座4-13-15 成和銀座ビル3F  
◎ 日比谷線、都営浅草線「東銀座」駅3番出口より徒歩1分

■ お申込み：要予約。 以下にご記入のうえ、FAXにてお申込みください。  
準備の関係上 10/16 (月) までにご返信をお願いします。

■ お問合せ：ヴィレッジ・セラーズ(株)  
TEL: 0766-72-8680 / FAX: 0766-72-8681

コイレ

コイレは、ブドウ栽培&ワイン醸造を6代に亘って手がけるチリ有数の生産者ウンドラーガ・ファミリーによって2006年、サンチャゴの南西130km アンデス山麓のアルト・コルチャグア (標高約400m) に設立された家族経営のブティックワイナリーです。

「テロワールを生かす」を哲学に、バイオダイナミック栽培する低収量のブドウを用い、SO2の使用を抑えたワイン造りは同地域の先駆的存在として、高い評価を得ています。

ヴィレッジ・セラーズ(株) 行 FAX: 0766-72-8681

10月19日 (木) コイレ来日試飲会 & ミニセミナー

ご氏名	貴社名
ご住所	
電話番号	FAX 番号
ご同伴者名	E-mail

弊社試飲会等のイベントはメールでもご案内しています。  
□ に ✓ を入れていただくとメールアドレスを新規登録させていただきます。

ヴィレッジ・セラーズ E-mail 通信の送付を希望する