

2023年 数量限定
10月1日リリース

新商品

ドゥ・ヴノージュ
フランス・ブリュット
1st エディション NV



1st Edition 限定デザイン ボトルネックに、1722年ルイ15世戴冠式晩餐会で使われたワインカラフェに刻まれた当時のランスの町の紋章つき

商品コード 12617

1500mL 限定36本

希望小売価格(税別) ¥26,500

商品コード 12616

750mL 限定360本

希望小売価格(税別) ¥10,500

産地:フランス、シャンパーニュAOC

品種:ピノ・ムニエ34%/ピノ・ノワール33%/シャルドネ33%

Alc. 12.4% 残糖5.2g/L デゴルジュマン 2022年6月

2018年のベースワインに、リザーヴワイン(2014、2015、2016年)を高比率(35%)でブレンド。シャンパーニュ地方全域12村の一番搾り果汁をステンレスタンクで発酵・熟成、100%MLF。

2022年、ルイ15世戴冠300年記念プロジェクトの一環で誕生。※次回入荷は、2024年(2nd Edition)となる予定。

Sommeliers' tasting comments

食材の持つ力強い味わいと



乃木坂しん
代表取締役 シェフソムリエ、支配人
飛田泰秀氏

柔らかくクリーミーできめ細かい泡立ち。茶色系のスパイスと蜂蜜などの香りが立ち、スモーク、ドライブラム、アプリコットのニュアンス。アタックは柔らかく、香りと旨みが段階的に広がり余韻は長い。

秋の味覚である茸を使った料理や冬の寄せ鍋、お鮓全般、海老や穴子、栗やカボチャ、さつまいもの天ぷら、胡麻和え、胡桃豆腐、鰻の蒲焼きなど。春は筍など食材の持つ力強い味わいと合わせたい。

様々なシーンに至高の一本



Wine Store Wassy's/ Wassy's Dining Souple
ジェネラルマネージャー
鷺谷紀子氏

冷やして際立つ酸のキレと深い旨みが見事に融合。ドライながらも優しい余韻が心地よく、バランスのよさを引き立てます。少し経つと洋梨のコンポートのような感じが現れ、ご自宅用でもレストラン向けでも使いやすい、と試飲したスタッフ皆、納得の味わい。

もちろん贈り物にも最適です。心に刻まれるボトルデザインはお客様ご自身が選びやすく、何よりスタッフのお勧めもスムーズなものとなります。

魚介系にもってこい!



シャンパーニュ・エヴァンジェリスト
Cuvée J2 Hôtel Osaka プロデュース他
山本一人氏

フレッシュなアタックに凝縮感、コクとミネラルリティ。白ブドウが多く感じられ、牡蠣のアーヒージョなど魚介系にもってこい!

抜栓後、時間が経つとミルクィさを感じるので「平目(白身魚)のボワレ クリームソース」「鶏肉のソース ディアブロ」などもいい。フレッシュトマトにケツパー、オリーブオイルを使った南仏の風味にも合う。ルーフトッパーで、気心の知れた仲間とワイワイと飲むのもいい。ボトルデザインは保管やサーブに苦しむが!

<ご注文>

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野 6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail: order@village-cellars.co.jp
TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681

(2023年8月)