

イオンスタイル碑文谷

試飲販売会

2018年

12月22日(土)23日(日)11:45~18:00※14:00-15:00休止

場所：イオンスタイル碑文谷 2Fワイン売場



■メアリー スチュアート キュベドラレーヌ ブリュット

綺麗な黄金色と繊細な泡立ち、黒ブドウを主体としたコクのある味わいです。瓶内熟成が、通常製法の2倍以上の3年で長い為、きめの細かい泡立ちが特徴です。

産地：フランス シャンパーニュ地方

ぶどう品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

タイプ：白泡 味わい：辛口 本体：3,480円(税込3,758円)

■メアリー スチュアート キュベドラレーヌ ロゼ

色合いはサーモンピンク、香りは繊細なスパイスの香りとチェリーやクランベリーやラズベリー、わずかなイースト香、味わいは、爽やかな酸味が特徴で、後味もキレが良く辛口ですが華やかで乾杯の一杯に最適です。どのお料理にも合わせやすいシャンパーニュです。

産地：フランス シャンパーニュ地方

ぶどう品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

タイプ：ロゼ泡 味わい：辛口 本体：3,980円(税込4,298円)

■ア・ノス・アムール メルロー スパークリング

珍しいメルロー種からのスパークリングワインです。泡は柔らかめで、香りはやや熟したラズベリーや苺で、時間が経つとレーズンのニュアンスが出てきます。味わいは、思ったより甘さ控えめでボリュームのある辛口スパークリングです。

産地：フランスジユラ地方 ぶどう品種：メルロー

タイプ：赤泡 味わい：やや辛口 本体：1,980円(税込1,058円)

■ヴィセンテ ガンティア カヴァ ブリュット ナトゥレ

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で作られた、スペインを代表するスパークリングワイン。エレガントで絶え間ない泡立ち、香りはレモンやグレープフルーツの柑橘系の香りで、ドライでフルーティなバランスが良いスパークリング。

産地：スペイン ルエダ ぶどう品種：マカベオ

タイプ：白泡 ◎味わい：辛口 本体：1,280円(税込1,382円)

■ジュリアン・バルタザック・クレマン・ド・ボルドー

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で行いきめ細かな泡が長続きます。かすかに控えめな青りんごとイーストの香、フルーティ、まろやかでかすかな 甘みを感じるフィニッシュです。

産地：フランス ボルドー地方 ぶどう品種：セミヨン、カベルネ・フラン

タイプ：白泡 ◎味わい：辛口 本体：1,780円(税込1,922円)

■山梨ぶどうの泡

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で行いきめ細かな泡が長続きます。かすかに控えめな青りんごとイーストの香、フルーティ、まろやかでかすかな 甘みを感じるフィニッシュです。

産地：日本山梨県 ぶどう品種：山梨産ブドウ使用

タイプ：白泡 ◎味わい：やや辛口 本体：1,860円(税込：2,008円)



クリスマス直前の、スパークリングご試飲大特集！

クリスマスまであとわずか。クリスマスパーティーや忘年会シーズンの真ん中です。会場に持っていったり、おうちで楽しむときなどに大活躍のスパークリングを、今回はたくさんご紹介いたします。シャンパーニュは、先日ご紹介で大好評だったメアリー・スチュアートを引き続きご紹介。スパークリングは、クレマン、スペインのカヴァ、それに日本の山梨からのスパークリングと、それぞれ個性的な6本のご試飲です。

色々な作り方のスパークリングをご試飲して頂き、お集まりにぴったり合うスパークリングをお選びいただくことができます。一年に一度の大試飲会です。(ソムリエ 高木みえ子)