

スパークリングワイン



フランス シャンパニュ
シャンパニュ・ボーモン・デ・
クレイエール
ボーモン グランド・レゼルヴ
ブリュット
A.O.C シャンパニュ
NV
白
辛口

醸酵:ステンレス・タンクにてマロ・
ラクティック醸酵
熟成:オーク樽熟成6ヶ月
(新樽比率1%、600L、シャンパニュ産オーク樽)
瓶内熟成:デゴルジュマンまでの熟成期間 24-36ヶ月

フルーティでまろやかな優雅さが際立つ、きめ細かな泡立ちのシャンパニュ。熟した果実のアロマと柑橘類のフレッシュな風味が心地よく、後味はスッキリとしています

10,000円



フランス シャンパニュ(エベルネ)
シャンパニュ・アッシュ・ランパン
アッシュ・ランパン・エ・フィス・
ブリュット
A.O.C シャンパニュ
NV
白
辛口

醸酵:ステンレス・タンクにてマロ・
ラクティック醸酵
熟成:18-24ヶ月の瓶内熟成

美しい光を含んだブロンド色、繊細な泡が鎮状に長くそしてゆっくりと連なります。ノーズは際立ってフレッシュでフルーティー、それがりんご、ピーチ、ブルーンジャム、温かいブリオッシュのアロマを呼び起こします。繊細でフレッシュな味わい。すっきりとした、きれの良い辛口シャンパンです

7,500円



フランス
クリテール・ブリュット・ド・ブリュット
ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ロゼ
ヴァン・ムース
NV
ロゼ
辛口

醸酵:ステンレス・タンクにてシャル
マ
方式

フレッシュなフランボワーズなど赤系果実の溢れるアロマ。繊細で美しいロゼ色の泡立ち。甘酸っぱくキュートな果実味と柔らかい泡の調和が見事なパリューロゼスパークリングです

6,000円



イタリア ピエモンテ
サンテロ
サンテロ ブラック ブリュット
ヴィーノ・スブマンテ
NV
白
辛口

醸酵:ステンレス・タンクにてシャル
マ
方式

泡立ちは力強く、花のようなアロマに新鮮なフルーツの香り。そしてそのスタイルッシュな併まいが人気の本格的なスブマンテです

6,000円



スペイン カタルーニャ
サン・サドウルニ・デ・ノヤ
クロ・ラ・ソレヤ・ブリュット・
ナチュレ
D. O. CAVA
NV
白
超辛口

醸酵:瓶内2次発酵
(メトード・トラディショナル製法
=シャンパン方式)
熟成:9ヶ月以上

クロラ・ソレヤのカバ本来の味をお楽しみいただける、超辛口のブリュット・ナチュレ。キレのある飲み口で泡立ちも良く、素晴らしい仕上がりです

6,000円



チリ サントラル・ヴァレー
ビニヤ・バルディビエソ
バルディビエソ ブリュット ハーフ
レイダ・ヴァレーDO
NV
白
辛口

醸酵:ステンレス・タンクにてシャル
マ
方式

シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、上質なスパークリングワインです。爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がります

3,500円
ハーフボトル