

# ヴィノラム・セレクション 新発売

## R.M.シャンパーニュ

生産者 PRODUTTORE	シャンパーニュ レコルタン・マニュピュラン CHAMPAGNE R.M., Exclusive	タイプ TYPE	年号 VIN	容量 SIZE	参考小売価格 RETAIL	CODE	JAN
リショーム G.RICHOMME	トレーズ・オリジナル ブリュット 13 Originale, Brut	シャンパーニュ Champagne	C	N.M.	750	¥6,500	01GRTO3000
リショーム G.RICHOMME	トレーズ・オリジナル プレステージュ・ブラン・ド・ブラン 13 Originale, Prestige Blanc de Blancs	シャンパーニュ Champagne	C	N.M.	750	¥8,000	01GRTP3000

### ■リショーム

日本、初上陸！

テット・ド・キュヴェ(一番搾り)だけを使った、贅沢でピュアなキュヴェ。コストパフォーマンスに優れた期待のRMです。

【トレーズ・オリジナル ブリュット】 シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%

【トレーズ・オリジナル プレステージュ・ブラン・ド・ブラン】 シャルドネ 100%

コート・デ・ブランのオジェと並ぶシャルドネの産地、セザンヌ。この中心地にあるR.M.ドメーヌ。

元々は、モエ・エ・シャンドンやポメリーに液体売りをしていましたが、彼らはコストカットのためにテット・ド・キュヴェ(一番搾り果汁)を使わず、二番絞りりと三番絞りりのみになったため、一番搾り果汁が余ることに。このテット・ド・キュヴェをリザーブワインとして長年熟成させ、この液体のみで造り上げた業界初の「全量一番搾り果汁シャンパン」。弊社商品開発部のアイデアも交え、5年分のリザーブワインをアサンブラージュして醸し上げた逸品。最もシルキーで、この上ないエレガントさを表現したシャンパーニュの銘品です！

生産者 PRODUTTORE	シャンパーニュ レコルタン・マニュピュラン CHAMPAGNE R.M., Exclusive	タイプ TYPE	年号 VIN	容量 SIZE	参考小売価格 RETAIL	CODE	JAN
ルグラ・エ・アス LEGRAS & HAAS	トラディション プルミエ・クリュ Tradition, 1er Cru	シャンパーニュ Champagne	C	N.M.	750	¥6,000	01LHTR3000
ルグラ・エ・アス LEGRAS & HAAS	ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ Blanc de Blancs, Grand Cru	シャンパーニュ Champagne	C	N.M.	750	¥7,000	01LHBB3000
ルグラ・エ・アス LEGRAS & HAAS	ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ エクストラ・ブリュット Blanc de Blancs, Grand Cru Extra Brut	シャンパーニュ Champagne	C	N.M.	750	¥7,500	01LHBE3000
ルグラ・エ・アス LEGRAS & HAAS	ミレジム ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ Millésime Blanc de Blancs, Grand Cru	シャンパーニュ Champagne	C	2008	750	¥9,000	01LHMB3008
ルグラ・エ・アス LEGRAS & HAAS	エキシジャンス グラン・クリュ Exigence No.8, Grand Cru	シャンパーニュ Champagne	C	N.M.	750	¥10,000	01LHEG3000
ルグラ・エ・アス LEGRAS & HAAS	ロゼ プルミエ・クリュ Rosé, 1er Cru	シャンパーニュ Champagne	Cr	N.M.	750	¥7,000	01LHRS3000

### ★ルグラ・エ・アス★

日本、初上陸！

テット・ド・キュヴェ(一番搾り)だけを使った、贅沢でピュアなキュヴェ。コストパフォーマンスに優れた期待のRMです。

【トラディション プルミエ・クリュ】 シャルドネ50%、ピノ・ノワール25%、ピノ・ムニエ25% 3年熟成 ドサージュ7g/l

【ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ】 シュイ産グラン・クリュ・シャルドネ100% 4年熟成 ドサージュ7g/l

【ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ エクストラ・ブリュット】 シュイ産グラン・クリュ・シャルドネ100% 4年熟成 ドサージュ2g/l

【ミレジム・ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ】 シュイ産グラン・クリュ・シャルドネ100% 5年熟成 ドサージュ7g/l

【エキシジャンス NO.8:】 シュイ産グラン・クリュ・シャルドネ50%、アイ産グラン・クリュ・ピノ・ノワール50% 5年熟成 ドサージュ7g/l

【ロゼ プルミエ・クリュ】 シャルドネ50%、ピノ・ノワール25%、ピノ・ムニエ25%

コート・デ・ブランの中のシュイに1991年創業した新進気鋭のドメーヌ。リショーム同様、テット・ド・キュヴェ(一番搾り果汁)のみを用い、3年の熟成。シャルドネのみならず、ピノ・ノワールやピノ・ムニエの個性も最大限活かした造りに人気急上昇。一番搾りながらも、シャンパーニュ本来の個性、フィネスを追求しています。ギド・アシェットやワイン・スペクテイター誌でも高評価を受けるニュースター。

## ヴィノラム新発売！ 一番搾り果汁だけで造った贅沢RMシャンパーニュ！

※価格には別途消費税がかかります。

※詳しいポートフォリオ、ファクトシートは弊社まで。

