

老舗メゾンより上質のマグナム・シャンパンが限定入荷!

【CHAMPAGNE】 ERNEST RAPENEAU BRUT MAGNUM
- EPERNAY -

1869年に設立されたシャンパーニュ地方の老舗メゾン【G.H.マーテル社】。現在自社所有の畑は約200ヘクタールあり、大手メゾンと肩を並べる規模を誇ります。オーナーのラペノー家が最も出荷しているシャンパンが、エルネスラペノーブリュットです! パリの三ツ星レストランとして有名な【マキシム】にもハウスシャンパンとして扱われていた実績、アメリカの著名ワイン専門誌ワイン・スペクテイターでも90点の評価を獲得する上質のシャンパンです! このマグナムボトルのシャンパンは、3年以上の瓶内熟成を経たもので、より華やかで香ばしく、心地良いキメの細かい泡立ちが楽しめる至福の一品です!



品名：エルネス・ラペノーブリュット マグナム
A.O.C.：シャンパーニュ（生産地区・エペルネ）
品種：ピノノワール 45% ピノムニエ 30% シャルドネ 25%
瓶内熟成期間：3年 / ドサージュ：10g/L
特徴：熟成による深みのある黄金色のシャンパン。ピノノワールの凝縮感とコクのある口当り、ピノムニエの熟したまろやかな味わい、シャルドネのキレのある爽やかな果実の風味が調和しています。熟成によるキメ細かい泡立ちが長く楽しめます。
規格：1.5L（1,500ml） / ケース：3本入
上代：オープン価格
JAN：3292050230699 【11月中旬 600本限定入荷!】


ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1
TEL：03（3715）8273


CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

