

**36カ月以上の長期熟成!**

**優雅で贅沢な味わいのシャンパン!**

Maison Bernard Remy / メゾン・ベルナル・レミー



メゾン・ベルナル・レミーは1970年、レミー家によって創業されました。レミー家のワイン造りは伝統、ノウハウ、情熱をモットーにおこなわれ、シャンパーニュ地方の特色を反映した、デリケートで洗練されたキュヴェを丹精込めて造り上げています。長年にわたり権威あるワインガイドブック「アシェット・ガイド」で高い評価を得ています。

Champagne Grande Reserve Brut

# HENRI LAFFARD

老舗メゾンが手掛ける

長期熟成 (36ヶ月) のクオリティシャンパーニュ

商品名：アンリ ラファール グランド レゼルヴ ブリュット

生産者：メゾン・ベルナル・レミー

格付け：AOC シャンパーニュ

生産地：シャンパーニュ 南コート・ド・ブラン地区

品 種：ピノワール60%、シャルドネ35%、ピノムニエ5%

畑面積：25ヘクタール（平均樹齢：10～20年）

収 穫：100% 手摘み

醸 造：36カ月以上の長期熟成

※シャンパーニュの規定は15カ月以上熟成

特 徴：美しい泡立ちとエレガントな味わいが乾杯に最適です。

花の香りのようなやわらかい香りを持つ繊細なシャンパン。

お料理：前菜全般、サーモンなど

規 格：750ml/12本入

アルコール度数：12%

参考価格：¥4,500（税別）/ J A N：355320000259



\*ワインは全て定温コンテナでの輸入  
及び定温倉庫で管理しております。

**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