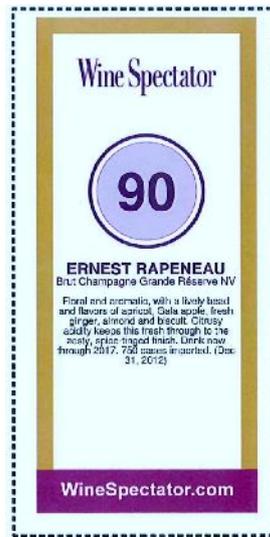


アメリカの権威あるガイド誌で高得点の90点を獲得したシャンパーニュ！
今、最もお買得な至福の一品！“エルネス・ラペノー ブリュット”！



ワイン・スペクテイター誌のコメント (評価点：90点)

香り高い花のようなアロマ、生き生きとした泡立ちが有りアプリコットを想わせるフレーバーも有り、リンゴや新鮮なジンジャー、香ばしいアーモンドやビスケットの風味、シトラス系の酸味がフレッシュさを保ち最後にピリッとしたスパイスが残る。

品名：エルネス・ラペノー セレクション ブリュット <750ml>

産地：フランス、シャンパーニュ地方 エペルネ地区

品種：ピノノワール 50%、ピノ・ムニエ 40% シャルドネ 10%

ドサージュ：10、8g/L

特徴：いくつかのヴィンテージワインをブレンドして作るノン・ヴィンテージのシャンパンは、ビン内での2次発酵から熟成終了まで24ヶ月という長い期間を経て出荷されます。ピノノワール種からの華やかで深みのある果実味にピノ・ムニエ種からのフルーティな味わい、シャルドネ種の新鮮な酸味が絶妙に調和しています。

規格：750ml / 12本入り
参考価格：オープン


ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

㈱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
FAX : 03 (3715) 8299

