

スペクテイター誌にて90点を獲得したお買得シャンパーニュ!!

CHAMPAGNE- ERNEST RAPENEAU BRUT -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”、現在自社で所有する畑は約200ヘクタールと、大手メゾンと肩を並べる規模を誇ります。マーテル社を経営するラペノー家が最も多く販売しているシャンパンが、この“エルネス・ラペノー・ブリュット”です!このシャンパンは、フランスの三ツ星レストランとして有名な“マキシム・ド・パリ”にもハウスシャンパンとして供給されていました。さらに今年は、アメリカのワイン専門誌“ワイン・スペクテイター”で高得点とされる90点を獲得しました!オーナーのラペノー家が代々に渡り培った伝統的な醸造法に従い2年間以上をビン内で熟成させる良質シャンパンは、その価格を裏切らない素晴らしい味わいです!



〈スペクテイターのコメント〉

香り高く花のようなアロマ、生き生きとした泡立ち
アプリコットを想わせるフレーバー、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。



“NEW LABEL”

品名：エルネス・ラペノー ブリュット

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：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最低24ヶ月という期間を経て出荷されます。熟成感のある深い麦藁色に細かい綺麗な泡立ちが楽しめます。瓶内で酵母のオリと共に熟成された香ばしいビスケットのような風味、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。

小売価格：オープン

規格：750ml / 12本入り

JAN：3292050201026

(株)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

ROYAL OF JAPAN