

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・ベルナール・レミー



メゾン・ベルナール・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・ベルナール・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