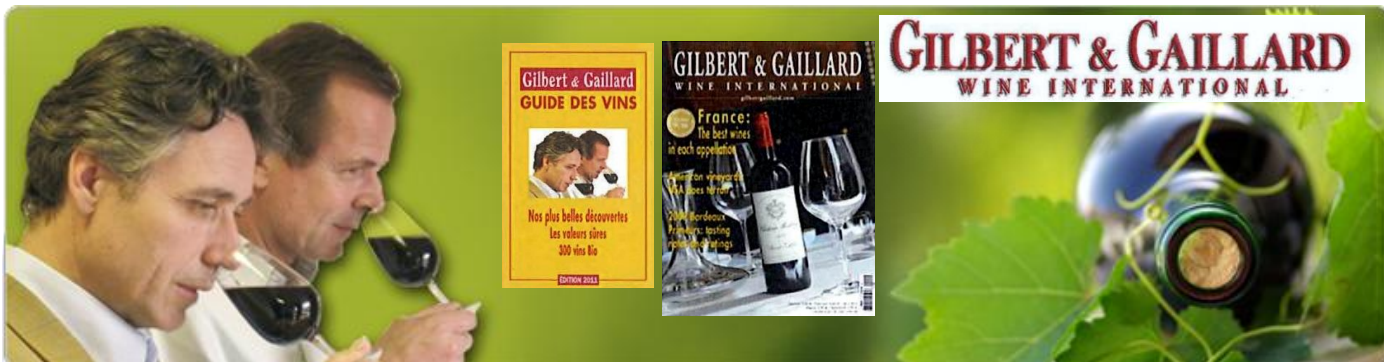


**8年連続金賞受賞！古木から作られるシャブリ！！**

**CHABLIS VIEILLES VIGNES <CLOSERIE DES ALISIERS>**

**シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015**



2008年ヴィンテージより8年連続で金賞を受賞しているシャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ。2015年も、権威あるガイド誌“ジルベール・エ・ガイヤール誌”にて金賞を受賞しました！“ヴィエイユ・ヴィーニュ”とは古木という意味で、このシャブリの樹齢は30年以上のもの。樹齢の古い木は土壌深くまで根を張り、豊富なミネラル分を吸収しながら上質で旨みのあるぶどうを実らせ、そのぶどうで作るワインは、ミネラル感のある風味豊かなものになります。

● **ジルベール・エ・ガイヤール誌とは？**

1989年に創刊されたワイン専門のガイド誌。

ワインジャーナリストのフランソワ・ジルベール氏とフィリップ・ガイヤール氏により創業、出版されています。信頼性の高いテイastingコメントと評価点によって国内のワイン愛好家より支持をされています。又、ジルベール&ガイヤールワインインターナショナルという雑誌を発行し、欧米を中心に世界20カ国で販売されています。イギリスのワインガイド誌“デキャンター”と同様にライターや専門家によるワインのブラインド・テイastingを行い、評価点の高いものに金・銀・銅のメダルが与えられます。



【メゾン ステファン・ブロカール】

シャブリの最大のドメーヌ、ジャン・マルク・ブロカール社のオーナーの長男として生まれたステファン・ブロカール氏。彼は、その恵まれた境遇を投げ打って、自らブルゴーニュの業界に挑戦するべく2007年にコート・ドール地区でネゴシアンとして独立しました。大手ワイン商に桶売りをしていた優良生産者と協力しクロズリー・デ・アリズィエのブランドでブルゴーニュの上質ワインを破格値で販売出来る仕組みを作り上げました。



ステファン ブロカール氏

- 品名：シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015
- 格付：A.C.シャブリ
- 品種：シャルドネ 100% (樹齢30年以上)
- 特徴：熟したぶどうの芳醇な香り、フレッシュな口当りとミネラル感、果実の旨みと酸味が絶妙に調和！
- 規格：750ml/12本入
- 上代：オープン
- JAN：3760165600176



**ROYAL OF JAPAN**  
- Fine Wines & Foods -

（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