

# Champagne

(税込み)

プティジャン・ピエンヌ・クレマン・グランクリュ・ブラン・ド・ブラン <b>PETITJEN PIENNE A CRAMANT G.C BLANC DE BLANCS(1/</b>	<b>9,900</b>
* グラマン、アヴィス、シュイイの良質なシャルドネから作られ、ドライでありながら旨味をもつシャンパン。	
フルーリー・ブラン・ドゥ・ノワール・ブリュット <b>NV FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT(1/2)</b>	<b>8,250</b>
* ドサージュを抑えているため、ブドウ本来の旨味が感じられ、様々な食材とのマリアージュが楽しめる。	
ミレジム・グランド・レゼルヴ 2000年 <b>'00 MILLESIME GRANDE RESERVE</b>	<b>18,700</b>
* 芳醇で甘味な口当たりと黄色い果実や砂糖をまぶしたアーモンド、アプリコットの魅力的なアロマをもつワイン。	
ヴァルニエ・ファニエール・キュヴェ・サン・ドニ・グラン・クリュ <b>NV VARNIER FANNIERE CUVÉE ST DENIS G.C</b>	<b>18,700</b>
* アヴィス村の小さな区画から作られる。樹齢60年を超える樹からすべての要素がバランスよく調和したシャンパン。	
スパークリング・アイ」・ブラン・ド・ブラン <b>'10 SPARKRING "I" BLANC DE BLANC</b>	<b>23,100</b>
* 完全な辛口で仕上げられたワイン。プリオッシュ、モカの熟成香が備わった10年熟成のスパークリング。	
ランソン・ノーブル・キュヴェ・ヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン 2000年 <b>'00 LANSON NOBLE CUVÉE VINTAGE BLANC DE BLANCS</b>	<b>28,600</b>
* 繊細で清らかな洋梨の香りに続いて火打石のようなミネラルのニュアンスがある。熟した果実の香りが蜂蜜のフレーヴァーによって豊かに広がる。	
クリュッグ・グラン・キュベ <b>NV KRUG GRAND CUVÉE</b>	<b>50,600</b>
* 6~10年の異なるヴィンテージの50種類にも及ぶワインをブレンドし熟成させた、クリュッグのフラッグシップワイン。力強い複雑さを併せ持つ。	
フィリポナ・クロ・デ・ゴワセ2000年 <b>'00 PHILIPPONAT CLOS DES GOISSES</b>	<b>50,600</b>
* シャンパーニュ地方では珍しいモノポール畑。特級アイ村のピノノワール主体で8~10年の瓶熟を行う。複雑でパワフルな味わいを持つシャンパン。	
クリュッグ・ロゼ・ブリュット <b>NV KRUG ROSE BRUT</b>	<b>57,200</b>
* 3種のぶどうをブレンド。幅広いヴィンテージのワインを調合し、スタイルを確立、瓶熟も加わり官能的で大胆な味わいを持つ。	
ローラン・ペリエ・グラン・シエクル1990年 <b>'90 LAURENT-PERRIER GRAND SIECLE</b>	<b>71,500</b>
* 2000年を記念して作られたヴィンテージ入り。熟成によるイーストやプリオッシュのフレーバーがはっきりしており、余韻の長さは良年の証。	