

ロスチャイルド家、初のプレスティージュ・キュヴェ誕生。 ブラン・ド・ブラン・ヴィンテージ 2006

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:櫻井 裕之)は、2015 年 11 月 2 日(月)に、「シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルド・ブラン・ド・ブラン・ヴィンテージ 2006」を販売いたします。

シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルドは、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するパロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドなど、ロスチャイルド家 3 社が結集し誕生したシャンパーニュです。

これまで培ってきたワイン造りの知識や経験、専門技術を総動員して造り上げるシャンパーニュは、世界中で名声を得ています。この度、満を持して待望のヴィンテージ・シャンパーニュが誕生いたしました。

シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルドといえば、最高のシャルドネを生み出すコート・デ・ブラン地区ヴェルテュ村に醸造施設を持ち、グラン・クリュ(※1)から収穫したブドウをシャンパーニュとして巧みに表現することで知られています。

このブラン・ド・ブラン・ヴィンテージも、選りすぐりのシャルドネのみを使用。7 年間の瓶内熟成と澱引き後 1 年間の熟成を経て完成しています。ドサージュ(※2)は 6g/l に抑えられ、ブドウ本来の魅力が最大限に引き出されています。

※1 フランスワインの産地における、畑の格付け。最上級のブドウを産出する特級畑がグラン・クリュ。

※2 発酵によって分解された糖分を補うために甘いリキュールを加え、味の調整を行うこと。シャンパーニュとスパークリングワインでは一般的に行われています。



■ブドウ品種:

シャルドネ 100%

■味わい:

梨とドライフルーツのアロマ。鮮明なミネラル感と共に、柑橘系果実と白桃の風味が広がる。なめらかな口当たりと、ふくよかな味わい。

■2006 年ヴィンテージの特徴:

気候がかわりやすかったものの、結果的には高品質で豊かな風味のブドウを収穫。

■総生産量: 7,000 本

ワイン名	ワイナリー	ヴィンテージ	容量	色	税込価格	本体価格
シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルド・ブラン・ド・ブラン・ヴィンテージ 2006	シャンパーニュ・パロン・ド・ロスチャイルド	2006	750ml	発泡白	42,120円	39,000円

エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6266

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126