

**ラベルも味わいも、より上質になって登場！  
2015 年ヴィンテージから、「ムートン・カデ・ルージュ」が一新！**

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:櫻井 裕之)は、中身とラベルが刷新されたバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社のブランドワイン「ムートン・カデ・ルージュ」を 2017 年 9 月 1 日(金)から全国で発売します。

ムートン・カデは、5 大シャトーの一つであるシャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぐ、ムートン直系のブランドワインです。今回バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が 3 年もの歳月をかけてクオリティ向上に取り組み、新しい「ムートン・カデ・ルージュ」の発売となります。

使用するブドウは、リニューアル前は 75%が契約農家のブドウだったものを 100%使用。より高品質なコート・ド・ボルドー産のブドウの比率も 30%から 45%へとアップしました。熟成期間も 12 カ月から 18 カ月に変更され、2015 年ヴィンテージから一部樽熟成を行うことにより、より濃厚な果実味とスムーズな飲み心地が楽しめる味わいに進化させました。パッケージは、モダンかつ高級感が感じられる黒を基調としたラベルを採用、進化した味わいをイメージさせるデザインに仕上げています。

**【ムートン・カデ】**

1930 年に誕生、世界 150 カ国で販売され、幅広く愛されているボルドーワイン。過去 26 年間に渡り、カンヌ国際映画祭のオフィシャルサプライヤーに起用。2014 年、2016 年、2018 年のライダーカップ(ゴルフ大会)のオフィシャルサプライヤーにも選ばれています。



**■ブドウ品種:**

メルロ 85%、カベルネ・ソーヴィニオン 10%、カベルネ・フラン 5% (ヴィンテージによって変更の可能性があり)

**■味わい:**

ベリーやカシスなど黒系果実の上品で複雑な香り。力強いタンニンに、熟した果実の風味が広がり、濃厚でバランスのとれた味わい。ほのかにシナモンなどのスパイスを感じる、長く心地良い余韻が続く。

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
ムートン・カデ・ルージュ	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	2015	750ml	赤	1,728円	1,600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: 03-3280-6572

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