

冬のおすすめシャンパン

酒のTAMAYA

マム

N/V グラン・コルドン

熟したピーチ、アプリコット、パイナップルのみずみずしいアロマがグラスから溢れ出て、ヴァニラとカラメルのはのかな香りが広がります。味わい。もぎたての果実とカラメルの香りが織り成す鮮烈で複雑な風味が広がり、余韻の長いフィニッシュへと続きます。

- 品種: ピノ・ノワール45%、シャルドネ30%
ピノムニエ30%
- 熟成: 24ヶ月以上

店頭価格 **¥ 3,980**



J・コンテ・ペール&フィス

N/V ブリュット

細やかで持続性のある泡が立ち上ります。アプリコットなど熟した果実に蜂蜜、ナッツなど熟成による複雑な香りが力強く香る。クリーミーな口当たりとコクのある味わいを楽しめます。

- 品種: ピノ・ノワール50%、ピノムニエ35%
シャルドネ15%
- 熟成: 15ヶ月以上

店頭価格 **¥ 2,980**

シャンパーニュ・ボードヴァン

N/V ブリュット・エヴィデ

ライム、グレープフルーツ、レモンなどのシトラス系の香りや青リンゴや白い花の香りに上質なハチミツのニュアンスも微かに感じられます。泡立ちもクリーミーで果実味豊かでフルーティさと適度な軽妙さが魅力です。

- 品種: ピノ・ノワール40%、ピノムニエ40%
シャルドネ20%
- 熟成: 36ヶ月以上

店頭価格 **¥ 2,980**



酒のTAMAYA

FAX 03-5842-1467

TEL 03-5842-1466