

# 新入荷

ヴァレ ド ラ マルヌの家族経営のレコルタン マニピュラン  
ピノ ノワール、シャルドネ、ムニエの調和が魅力  
ブレンドの妙で魅せる、こだわりのシャンパーニュ ロゼ



左から、現オーナーのベルトラン。先代でベルトランの母ドミニク。



ANGELLIS  
CHAMPAGNE

シャンパーニュ  
アンジェリス

シャンパーニュ アンジェリスは、ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける家族経営の生産者です。トレルー シュル マルヌとパッシー シュル マルヌに、8haの葡萄畑を所有しています。畑は、マルヌ川と森の間の日当たりの良い斜面に広がっており、ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの3種類の葡萄を栽培しています。畑はすべて自家畑で、自家醸造を行うレコルタン マニピュラン (RM) の生産者です。

## シャンパーニュ ロゼ ブリュット NV CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

3種類の葡萄をブレンドしています。サーモンピンクを帯びた輝きのあるラズベリーピンクの外観、洗練されたきめ細かな泡があります。ラズベリーのアロマにレッドカラント、イチゴ、チェリー、ピンク グレープフルーツが混ざります。空気に触れるとスミレやバラのアロマが現れます。生き生きとした豊かな果実味と心地よい酸があり、長い余韻が楽しめます。収穫は100%手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房を古い木製の垂直式圧搾機でプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。

ロゼ・スパークリング・辛口 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

生産者：シャンパーニュ アンジェリス

葡萄品種：ピノ ノワール 50%、シャルドネ 30%、ムニエ 20%

品番：FD-103/JAN：4935919961035/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)

限定  
230本