

ルイ モレット メニュー例

お問い合わせは
こちらから



HERITAGE D'EXCELLENCE
GRANDE RESERVE

フルーティ&フレッシュなシャンパン
LOUIS MORETTE BRUT
ルイ モレット ブリュット

生き生きとした心地よい泡立ち。
ミネラル、プリオッシュ、フルーティな香りと、
調和の取れた爽やかでフレッシュな味わいの
シャンパンです。

LOUIS MORETTE



HERITAGE D'EXCELLENCE
GRANDE RESERVE

赤い果実の風味の、辛口ロゼ
LOUIS MORETTE BRUT ROSE
ルイ モレット ブリュット ロゼ

可愛らしいサーモンピンク色。
チェリーやレッドベリーのような赤い果実の
ニュアンスと、キレイなタンニンによって後味
まで爽やかに残ります。



HERITAGE D'EXCELLENCE
GRANDE RESERVE

フルーティ&フレッシュなシャンパン
LOUIS MORETTE BRUT
ルイ モレット ブリュット

生き生きとした心地よい泡立ち。
ミネラル、プリオッシュ、フルーティな
香りと、調和の取れた爽やかでフレッ
シュな味わいのシャンパンです。

LOUIS MORETTE



HERITAGE D'EXCELLENCE
GRANDE RESERVE

フルーティ&フレッシュなシャンパン
LOUIS MORETTE BRUT
ルイ モレット ブリュット

生き生きとした心地よい泡立ち。
ミネラル、プリオッシュ、フルーティな香りと、調和の
取れた爽やかでフレッシュな味わいのシャンパンです。



HERITAGE D'EXCELLENCE
GRANDE RESERVE

赤い果実の風味の、辛口ロゼ
LOUIS MORETTE BRUT ROSE
ルイ モレット ブリュット ロゼ

可愛らしいサーモンピンク色。
チェリーやレッドベリーのような赤い果実のニュアンス
と、キレイなタンニンによって後味まで爽やかに残ります。

LOUIS MORETTE



HERITAGE D'EXCELLENCE
GRANDE RESERVE

赤い果実の風味の、辛口ロゼ
LOUIS MORETTE BRUT ROSE
ルイ モレット ブリュット ロゼ

可愛らしいサーモンピンク色。
チェリーやレッドベリーのような赤い果実の
ニュアンスと、キレイなタンニンによっ
て後味まで爽やかに残ります。

LOUIS MORETTE™

お問い合わせは
こちらから



ヴィエイユ フランス メニュー例



CHAMPAGNE
VIEILLE FRANCE
Éprouvé 1948

IWC 95
IWC 90
IWC 96

開けた瞬間広がる芳醇な香り

**VIEILLE FRANCE
BLANC DE BLANCS**
ヴィエイユ フランス ブランドブラン

IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
2017年 スパークリングワインメーカーオブザイヤー獲得
2020年 95point 金賞
2021年 90point 銀賞
2022年 96point 金賞

品 種：シャルドネ 100%
度 数：12%
ドサージュ：10g/L
熟成期間：24ヵ月以上

リンゴの蜜、バナナ、プリオッシュなど、熟成感とミネラルの香りが広がります。シャルドネ 100%のブランドブランによる、コクと酸とのバランスが素晴らしい力強さを感じるシャンパンです。

お問い合わせは
こちらから




CHAMPAGNE
VIEILLE FRANCE
Éprouvé 1948

IWC 93

120ヵ月の歳月が込められた深み

**VIEILLE FRANCE
CHROME VINTAGE 2007**
ヴィエイユ フランス クロム ヴィンテージ 2007

IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
2017年 スパークリングワインメーカーオブザイヤー獲得
2019年 金賞
2020年 93point 銀賞

品 種：シャルドネ 34%、ムニエ 33%、
ピノ・ノワール 33%
度 数：12%
ドサージュ：12g/L
熟成期間：120ヵ月以上

120ヵ月の熟成によるコクと奥行きが特徴です。熟成感とフルーティーさによる、リッチで芳醇な味わいが口の中に広がります。ナッツ、花の蜜、蜂蜜などの力強い風味と長い余韻に酔いしれます。



Vieille France
Blanc de Blancs

ヴィエイユ フランス ブランドブラン

IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
2017年 スパークリングワインメーカーオブザイヤー獲得
2020年 95point 金賞
2021年 90point 銀賞
2022年 96point 金賞

品 種：シャルドネ 100%
度 数：12%
ドサージュ：10g/L
熟成期間：24ヵ月以上

リンゴの蜜、バナナ、プリオッシュなど、熟成感とミネラルの香りが広がります。シャルドネ 100%のブランドブランによる、コクと酸とのバランスが素晴らしい力強さを感じるシャンパンです。



Vieille France
CHROME VINTAGE 2007

ヴィエイユ フランス クロム ヴィンテージ 2007

IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
2017年 スパークリングワインメーカーオブザイヤー獲得
2019年 金賞
2020年 93point 銀賞

品 種：シャルドネ 34%、ムニエ 33%、
ピノ・ノワール 33%
度 数：12%
ドサージュ：12g/L
熟成期間：120ヵ月以上

120ヵ月の熟成によるコクと奥行きが特徴です。熟成感とフルーティーさによる、リッチで芳醇な味わいが口の中に広がります。ナッツ、花の蜜、蜂蜜などの力強い風味と長い余韻に酔いしれます。




Vieille France
Blanc de Blancs

ヴィエイユ フランス ブランドブラン

IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
2017年 スパークリングワインメーカーオブザイヤー獲得
2020年 95point 金賞
2021年 90point 銀賞
2022年 96point 金賞

品 種：シャルドネ 100%
度 数：12%
ドサージュ：10g/L
熟成期間：24ヵ月以上

リンゴの蜜、バナナ、プリオッシュなど、熟成感とミネラルの香りが広がります。シャルドネ 100%のブランドブランによる、コクと酸とのバランスが素晴らしい力強さを感じるシャンパンです。

CHROME VINTAGE 2007
ヴィエイユ フランス クロム ヴィンテージ 2007

IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
2017年 スパークリングワインメーカーオブザイヤー獲得
2019年 金賞
2020年 93point 銀賞

品 種：シャルドネ 34%、ムニエ 33%、
ピノ・ノワール 33%
度 数：12%
ドサージュ：12g/L
熟成期間：120ヵ月以上

120ヵ月の熟成によるコクと奥行きが特徴です。熟成感とフルーティーさによる、リッチで芳醇な味わいが口の中に広がります。ナッツ、花の蜜、蜂蜜などの力強い風味と長い余韻に酔いしれます。




CHAMPAGNE
VIEILLE FRANCE
Éprouvé 1948

120ヵ月の歳月が込められた深み

Vieille France
CHROME VINTAGE 2007
ヴィエイユ フランス クロム ヴィンテージ 2007

品 種：シャルドネ 34%、ムニエ 33%、
ピノ・ノワール 33%
度 数：12%
ドサージュ：12g/L
熟成期間：120ヵ月以上

開けた瞬間広がる芳醇な香り

Vieille France
Blanc de Blancs
ヴィエイユ フランス ブランドブラン

品 種：シャルドネ 100%
度 数：12%
ドサージュ：10g/L
熟成期間：24ヵ月以上

お問い合わせは
こちらから



ツァリーヌ メニュー例

お問い合わせは
こちらから



CHAMPAGNE
TSARINE
À REIMS
FRANCE

TSARINE BY ADRIANA BRUT

ツァリーヌ バイ アドリアーナ ブリュット

プロが厳選した、「特別」を求める方のためのシャンパーニュ

BLEND	DOSAGE	AGING ON LEES
シャルドネ 34%	12g/L	36 ヶ月
ピノノワール 33%	Alcohol	
ムニエ 33%	12%	

750ml

円

TASTE
まばゆいばかりの明るい酸味とプリオッシュの繊細なロッサムの香りと調和し、る香りを感ずる事ができま口に含むとしっかりとしたとジンジャーの香りが広がりき生きとした素晴らしい余韻

飲んでみてようやくその真価がわかる
熟成しているシャンパーニュ

CHAMPAGNE
TSARINE
À REIMS
FRANCE

ツァリーヌ バイ アドリアーナ ブリュット

TSARINE by Adriana Brut

品種	度数
シャルドネ 34%	12 度
ピノノワール 33%	熟成 36 ヶ月
ムニエ 33%	

Tsarine

BY ADRIANA BRUT

ツァリーヌ
バイ アドリアーナ ブリュット

品種	シャルドネ 34%	度数	12 度
	ピノノワール 33%	熟成	36 ヶ月
	ムニエ 33%		

「特別」を求める方のためのシャンパーニュ



CHAMPAGNE
TSARINE
À REIMS
FRANCE

TSARINE by Adriana Brut

ツァリーヌ
バイ アドリアーナ ブリュット

品種	シャルドネ 34%	度数	12 度
	ピノノワール 33%	熟成	36 ヶ月
	ムニエ 33%		

ツァリーヌ

TSARINE

by Adriana Brut

品種	シャルドネ 34%
	ピノノワール 33%
	ムニエ 33%
度数	12 度
熟成	36 ヶ月

お問い合わせは
こちらから

