

店

舗

控

お名前

会員番号

250000

ご住所

〒

—

電話番号

—

—

A. ドメーヌ・デ・シャルボニエール・ボージョレー・ヌーヴォー・オーガニック2018	@3,280円	本	円
B. ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー・セリエ・デ・サン=テティエンヌ2018	@2,680円	本	円
C. ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー・セバスチャン・ロバン ベレール2018	@2,980円	本	円
D. マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー・ドメーヌ・ショワゾー2018	@2,780円	本	円
E. ボージョレー・ヌーヴォー・パスキエ・デヴィーニュ2018	@1,580円	本	円
F. ロゼ・フィズ・ヌーヴォー2018	@2,380円	本	円
G. シャトー勝沼 マスカットベリーA2018	@1,400円	本	円
H. シャトー勝沼 甲州2018	@1,400円	本	円
I. 専用箱[1本入用]	@250円	コ	円
J. 専用箱[2本入用]	@350円	コ	円
合 計 円			

お渡し日

月

日

受付者

申込期限

11月4日(日)まで

※限定数になり次第、申込みを締め切らせて頂きますので、お早めにお申込み下さい。

お

客

様

控

お名前

会員番号

250000

ご住所

〒

—

電話番号

—

—

A. ドメーヌ・デ・シャルボニエール・ボージョレー・ヌーヴォー・オーガニック2018	@3,280円	本	円
B. ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー・セリエ・デ・サン=テティエンヌ2018	@2,680円	本	円
C. ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー・セバスチャン・ロバン ベレール2018	@2,980円	本	円
D. マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー・ドメーヌ・ショワゾー2018	@2,780円	本	円
E. ボージョレー・ヌーヴォー・パスキエ・デヴィーニュ2018	@1,580円	本	円
F. ロゼ・フィズ・ヌーヴォー2018	@2,380円	本	円
G. シャトー勝沼 マスカットベリーA2018	@1,400円	本	円
H. シャトー勝沼 甲州2018	@1,400円	本	円
I. 専用箱[1本入用]	@250円	コ	円
J. 専用箱[2本入用]	@350円	コ	円
合 計 円			

お渡し日

月

日

受付者

緒方店

Tel 0974-42-2120

営業時間 あさ8:30~よる9:00

大分宮崎店

Tel 097-529-5678

営業時間 あさ9:00~よる10:00

三重店

Tel 0974-24-0022

営業時間 あさ9:00~よる10:00

小国店

Tel 0967-48-5335

営業時間 あさ9:00~よる10:00

竹田店

Tel 0974-63-3380

営業時間 あさ9:00~よる10:00

下郡店

Tel 097-569-5500

営業時間 あさ9:00~よる10:00

高森店

Tel 0967-63-1800

営業時間 あさ9:00~よる10:00

ボージョレー・ヌーヴォーセレクション

Beaujolais Nouveau

2018

今年の解禁日は

11/15(木)

最速

セバスチャン・ロバン

エマニュエル・ガイヤール

オリヴィエ・ミノット

エリック・レキユエル

Domaine des Charbonnières

BEAUJOLAIS NOUVEAU

2018

OLIVIER MINOT

ecuelle

お申し込み期限

11/4(日)まで

FREIN

ぶどう栽培から醸造、瓶詰までを一貫して自力で行う生産者、
5世代前から続く、ボージョレーのエキスパート。

- ◆ ヴィエイユ・ヴィーニュ(樹齢90年の樹も使用)
- ◆ 人工酵母不使用 ◆ 亜硫酸塩無添加
- ◆ オーガニック ◆ 無濾過

日本初上陸



[栽培・醸造]
Olivier Minot
オリヴィエ・ミノ



限定
50本

A | Domaine des Charbonnières
Beaujolais Nouveau Organic 2018

ドメヌ・デ・シャルボニエール
ボージョレー・ヌーヴォー
オーガニック2018

収穫はすべて手摘、全房発酵(雹害などの
ヴィンテージでは除梗あり)、醸造期間
は約1週間でマセラシオンカルボニック
を行っています。澱と接触した状態でボ
トリングまで熟成します。
スパイシーさと優しい酸を特徴に持つワ
インです。

[1本・750ml] 3,280円(税込)

異色づくしの
ボージョレー・ヌーヴォー。

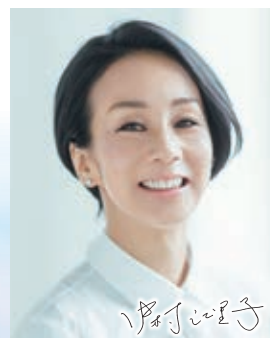
**Domaine des
Charbonnières**

ドメヌ・デ・シャルボニエール

ボージョレー南部に5世代前から続
くボージョレー生産者。
従来所有する畑で生産したボージョ
レーワインは、バルクワインとして
組合に販売していましたが、1992
年にオリヴィエ・ミノ氏がオーナー
となってからは、ボトリングしたワ
インを自社商品として販売し、ド
メヌを切り盛りしています。ボー
ジョレー地区に特化し有機栽培のぶ
どうのみを使用するドメヌです。
昨今ではオリヴィエ・ミノ氏の娘も
6代目として活躍しています。

おすすめ!
「最高金賞」受賞醸造家のヌーヴォー。

2016年度フランス観光親善大使
中村江里子さんおすすめヌーヴォー



[栽培・醸造]
Emmanuel Gaillard
エマニュエル・
ガイヤール

限定
120本

2014・2015
最高金賞
2016金賞

B | Beaujolais-Villages Nouveau
Cellier des Saint-Etienne 2018

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
セリエ・デ・サン＝テティエンヌ2018

生産者組合セリエ・デ・サン＝テティ
エンヌはボージョレー・ヌーヴォー発
祥の地“サン＝テティエンヌ村”で
1957年に設立。ボージョレー地区の
中で最も早く収穫できるため、選果・
醸造に時間をかけ、醸造家のエマ
ニュエル・ガイヤール氏が様々なキュ
ベを絶妙にブレンド。長年、フランス
国内で高い支持を得、2014年、2015
年と2年連続最高金賞受賞の頂きに
立った実力派ヌーヴォー。

[1本・750ml] 2,680円(税込)



※写真はイメージです。

Beaujolais Nouveau 2018

ワイン愛好家で名誉ソムリエの
石田純一さんおすすめヌーヴォー



[醸造]
Sebastien Robin
セバスチャン・
ロバン

限定
72本

2016・2017
最高金賞
2012・2014・2015
金賞

C | Beaujolais-Villages Nouveau
Sebastien Robin Bel Air 2018

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
セバスチャン・ロバン ベレール2018

2017年・2016年最高金賞、15年・14
年金賞と毎年メダルを受賞している
生産者。広大なぶどう畑から、ボー
ジョレーヌーヴォーに最適なぶどうを
摘み取り、濃厚で深い味わいのヌー
ヴォーを造っております。パリのカ
フェやビストロで大人気のベレールの
ワインは、気さくで、どんな料理にも
打ち解け、心地の良い余韻を楽しめ
ます。解禁後に家族や仲間と楽しん
で頂きたいヌーヴォー。

[1本・750ml] 2,980円(税込)



※写真はイメージです。



[栽培・醸造]
Eric Lecuelle
エリック・レキュエル

限定
60本

D | Macon-Villages Nouveau
Domaine Choiseau 2018

マコン・ヴィラージュ
ヌーヴォー
ドメヌ・ショワゾー2018

シャルドネのスペシャリスト、
エリック・レキュエル氏が栽培し、
カーヴ・ド・ヴィレが日本
向けに特別に仕込んだマコ
ン・ヴィラージュ・ヌーヴォー。
樹齢40～80年のヴィエイユ・
ヴィーニュが中心の4haの所
有畑からわずか35,000本しか
生産しないドメヌの、まさに
希少なワインをヌーヴォーにし
ました。

[1本・750ml] 2,780円(税込)



限定
300本

2011
最高金賞

E | Beaujolais Nouveau
Pasquier Desvignes 2018

ボージョレー・ヌーヴォー
パスキエ・デヴィーニュ2018
(ペットボトル)

ボージョレー・ヌーヴォー・
コンクール2011年最高金賞
受賞。
1420年創業の大変歴史のある
生産者です。

[1本・750ml] 1,580円(税込)



限定
36本

F | Rose Fizz Nouveau 2018

ロゼ・フィズ
ヌーヴォー2018(やや甘口)

今年収穫した、ボージョレー
地区のガメイ種から造った、
やや甘口のスパークリングワ
イン。
色合いはとてもきれいなピン
ク色で、きめ細かい泡立ちとど
もに赤い果実のフルーティー
な香りと爽やかな酸味が楽し
めます。
また、やや甘口の味わいはフ
ルーツタルトやチョコレート
ケーキなどのデザートと合わ
せても楽しめます。

[1本・750ml] 2,380円(税込)



優良なマスカットベリーA種を原料に醸造した
純国産赤ワインのヌーヴォー。

G | Chateau Katsunuma
Muscat Bailey A 2018

シャトー勝沼 マスカットベリーA2018

山梨県産の優良なマスカットベリーA種を100%
使用した、フレッシュでフルーティーなワイン。
爽やかな酸味と、ほのかな渋みのあるまろやかな
味わいの赤ワインで、味、香りとも申し分なく柔ら
かな第一印象の優しいワインに仕上がりました。
ぶどうのもつ酸味、渋みを抑え、ぶどうの爽やかな
果実感を生かし、果実本来のフレッシュさ、軽快な
印象を与えるワインです。

[1本・720ml] 1,400円(税込)



限定
120本

I | 専用箱(1本入用) [1コ] 250円(税込)

山梨県で収穫したばかりの甲州ぶどうを使用した
純国産白ワインのヌーヴォー。

H | Chateau Katsunuma
Koshu 2018

シャトー勝沼 甲州2018

山梨県産甲州種を100%使用した純国産の新酒ワ
イン。
甲州ぶどう本来の酸味と渋みをほのかに生かし
た、軽く口当たりの良いフレッシュ&フルーティーな
ワインに仕上げました。季節の旬の味わいをお楽
しみください。

[1本・720ml] 1,400円(税込)



限定
180本

J | 専用箱(2本入用) [1コ] 350円(税込)