

価格
改定

TERRA
VERT

Lenoble

ルノーブル/シャンパーニュ

《価格改定のお知らせ》

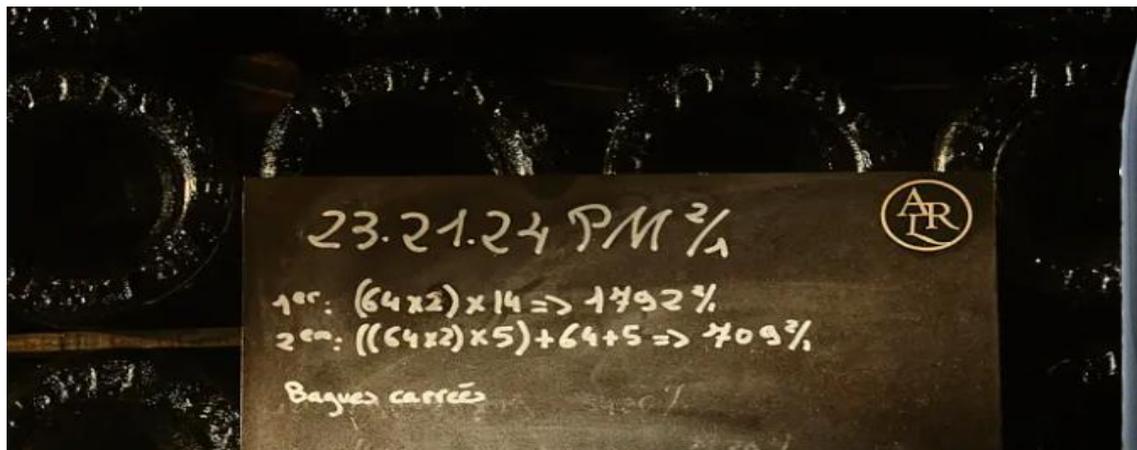
「より多くの方にブリュット・アンタンスを楽しんでほしい」という生産者の特別な協力と、テラヴェールとの連携により、新価格 7,900 円でのご案内が実現しました！

Brut "Intense" Mag 20 N.V.

ブリュット・アンタンス・マグ 20 N.V.

旧参考上代 8,400 円 → **新参考上代 7,900 円**

- ・セパーージュ: Meunier 45% (Damery)、Pinot Noir 35%(Bisseuil/1erCru)、Chardonnay20%(Chouilly/GrandCru)
- ・ドザーージュ: 5g/L
- ・瓶内熟成: 36 ヶ月



新体制！生まれ変わったルノーブル

1920年の創業から100年以上の歴史を持つルノーブル！4代目のアンヌ&アントワヌ兄妹が当主となりそれまでの栽培・醸造方法を見直してから、シャンパーニュの中でも一際高品質なメゾンとして地位を確立してきました。そんな中、彼らは2023年春にシャトー・シュヴァール・ブランを所有するガリエヌヌ家にメゾンの売却を決定。兄アントワヌは引き続きシャンパーニュ造りに携わり、ルノーブルの長い歴史と信念を守りながら、その名の通りより高貴(= noble)で洗練されたシャンパーニュを目指します。

ブルゴーニュ的ワイン造り

セラーマスターのジュリアンはブルゴーニュの名門 Domaine Ramonet 出身。その経験から、樽熟成を重視するブルゴーニュ的な醸造思想を取り入れ、シャンパーニュに奥行きと立体感を与えています。グラン・クリュであるシュイイ村ならではの豊かなシャルドネのスタイルは、しばしば「シャンパーニュのムルソー」と称されます。

マグナム瓶熟成リザーヴワイン

リザーヴワインをマグナム瓶で澱とともに熟成させることで、ボトル毎に違う個性のワインが完成。香りの複雑性を高めながら酸化を抑え、フレッシュさを保ちます。ブレンドの約50%を占めるリザーヴワイン(木樽、ステンレスタンク、マグナム瓶で熟成)を使用しており、これが独特の複雑味を生み出します。シャンパーニュでリザーヴワインの一部をマグナムで熟成させているのは、ルノーブルとボランジェのみ。ボランジェは最高級キュヴェにこの技術を用いますが、ルノーブルではスタンダードキュヴェに使用！

【ご注文は】

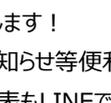
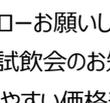
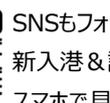
受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック