

メゾン・ド・ユーロン

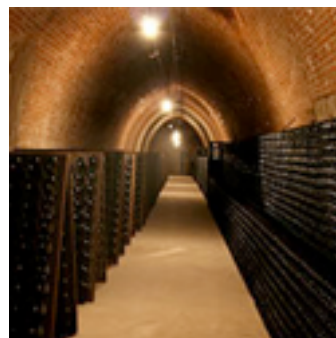
ワインカーヴ便り

2012年6月号

from WINE CAVE

いよいよ今年も、シャンパーニュがより美味しくなる季節がやってまいりました！

ユーロンがご提案する、この夏のお勧めシャンパーニュは、フレッシュで力強い味わいのシャンパーニュ「CATTIER BRUT=カティア ブリュット」。



メゾン・ド・ユーロン

この夏のハウス・シャンパーニュ

伝統的な製法で高品質なシャンパーニュを丹念に造りつづけている名門カティア家。

1763年以來、シニー・レ・ロゼ村(モンターニュ・ド・ランス地区)でシャンパーニュを造る家族経営のシャンパンハウス。

全てブルミエクリュ畑の1番摘みブドウを使用した、酸味とコクのバランスの良いフレッシュで力強いシャンパーニュです。

英国のホテルリッツではハウスシャンパンとして採用され、フランスの名門マキシム・ド・パリでのプライベートシャンパン、また2007年のパリ・ダカールラリーでは、地元ドライバーへのサポートなど、精力的な宣伝も行っています。

シニー・レ・ロゼの畑は、ピノノワール種が75~80%。シャルドネ種が20~25%、自社畑の他、毎年20の村の契約農家から100万トンのブドウを買い付けています。



グレープフルーツの皮をかんだような繊細な酸味と果実味がする、フレッシュでバランスが良い1級畑のシャンパーニュ。ユーロンの前菜から、ピリ辛の炒めもの、しっかりした料理にまで何でも合う万能選手です。

ユーロンでは、この夏グラスシャンパーニュとしても、またボトルでもお楽しみ頂けます。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

〈ご予約・お問い合わせ〉

TEL.03-3589-3955

営業時間/11:30~13:30 L.O.(土・祝~14:00 L.O.) 18:00~21:30 L.O. 日曜定休

www.yulong.jp