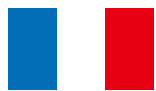


Beaujolais Nouveau 2021



2021.11.18(Thu)解禁!!

美食の都から届く
年に一度の新酒の祭典
ボジョレー・ヌーヴォー



LIVING WITH FRUITS

SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL

NIHONBASHI FLAG SHOP

14th



ISO 22196

抗菌加工

無機抗菌剤・印刷

印刷面

JP0122597X00011



190年の歴史を持つブルゴーニュの名門
「ビショー」社が所有するドメーヌです
6世代にわたる伝統と情熱
地の利を知り尽くしたスペシャリストが
エレガントな「ボジョレー・ヌーヴォー」を育みます



ブルゴーニュの名門ビショー社はコート・ドール地区の中心で「美食の都」と称されるボヌに本拠地を置き、世界最大規模のワインコンクールで赤ワイン、白ワインともに最高賞を受賞。またボジョレー・ヌーヴォーコンクールでも最高賞受賞の実績があります。歴史や伝統に加えて、実績を兼ね備えた名門ワイナリーから選りすぐられたボジョレー・ヌーヴォーをお届けいたします。



フランス・ブルゴーニュの南に位置するボジョレー地区でその年に収穫された「ガメイ種」というぶどう品種から造られるボジョレー・ヌーヴォー。写真のブドウ畑が位置する北部エリアは花崗岩を基盤とした丘陵地帯でガメイ種に適しており、中でも特に優れたクリュ・ボジョレーと呼ばれる10のアペラシオンは「別格」として高く評価されています。

ドメーヌ・デ・ボワ・デ・シェーヌは、クリュ・ボジョレーの一つであるブルイイ地区の南部に位置し、1831年創業のブルゴーニュの名門ビショー社が所有するドメーヌです。醸造所を取り囲むように位置するブドウ畑から造られるボジョレーは、豊かな果実味と深みのある味わいが特長です。

ドメーヌ・デ・ボワ・デ・シェーヌのボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーは、樹齢50〜100年の古木で育ったブドウ(Vielles Vignes)だけを使用しています。永い年月をかけて根を張った古木から収穫されたブドウは土壌から多くの養分を吸い上げ、複雑味と深みのある味わいのブドウに仕上がります。

この収穫されたブドウから造られたボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーは、大きな澱を取り除く為の最小限の濾過(Gentle Filtration)を経て瓶詰めされ、新酒ならではのフレッシュな印象とともに、ストロベリーやラズベリーに加え、ブラックチェリーやカシスなどの上品で芳醇な香りや凝縮感のある複雑な味わいをお楽しみいただけます。

「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」とは

Village(ヴィラージュ)とはフランス語で「村」という意味。ボジョレー地区の中でも特にコクと深みのあるワインができる北部の39の村のブドウだけを使って造るワンランク上のヌーヴォーです。

ボジョレー・ヌーヴォー お詰め合せ例



ボジョレー・ヌーヴォー

1本 化粧箱入 税込 2,970円

鮮やかなルビーレッド。ふくよかな果実の香りに、花を思わせるニュアンス。たっぶりの果実味とボリューム感のある味わいをお楽しみいただけます。

味わい:赤・ミディアムボディ 原材料:ガメイ100% 容量:750ml



ボジョレー・ヴィンテージ・ヌーヴォー

1本 化粧箱入 税込 3,850円

紫がかった深いルビーレッドの色合い。ブラックチェリーやカシスを思わせる黒系果実の凝縮感のある香りに、赤系果実やお花のニュアンスも感じられます。ふくよかな口当たり、いきいきとした酸味と厚みのあるタンニン、芳醇で複雑な味わいに仕上がっています。

味わい:赤・ミディアムボディ 原材料:ガメイ100% 容量:750ml



ボジョレー・ヌーヴォー

2本 化粧箱入 税込 6,380円

味わい:赤・ミディアムボディ 原材料:ガメイ100% 容量:750ml×2



ボジョレー・ヌーヴォー、ボジョレー・ヴィンテージ・ヌーヴォー

2本 化粧箱入 税込 7,260円

味わい:赤・ミディアムボディ 原材料:ガメイ100% 容量:750ml×2



千足屋総本店 日本橋本店 メインストア
東京都中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー1階
TEL 03-3241-0877 FAX 03-3241-1449
営業時間 10:00~18:00



※数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
※感染症の状況により、営業時間を変更させていただく場合がございます。
※承りの混雑状況や配送の遅延により、ご希望の日時にお届けできない場合がございます。
※写真はイメージです。



約40年の歴史を誇り
老舗洋食店としても愛されている「WINE & DINING DE'METER」
期間限定でご提供する 特別ディナーコースを
心ゆくまでお楽しみください



ボジョレー・ヌーヴォー解禁 スペシャルコース

税.サービス料込 6,050円

オホーツク産 帆立貝のポワレ プロバンス風ソース
季節野菜のサラダ添え

野菜のクリームスープ

国産ポークチョップ(骨付き豚ロース)のグリエ
シャスールソース

ヴァローナチョコレートクリームブリュレ

ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー(グラスワイン1杯)

パン

コーヒーまたは紅茶

11.18^(Thu)
~11.30^(Tue)
期間限定

W I N E & D I N I N G
D E - M E T E R

東京都中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー2階
TEL 03-3241-1630
営業時間 11:00~14:00、17:30~20:00
(コースメニュー L.O.18:30 アラカルトメニュー L.O.19:00)



※掲載コースメニューは、ディナータイムにご提供しております。 ※感染症の状況により、営業時間を変更させていただく場合がございます。
※感染症の状況により、掲載コースメニューのご提供を取りやめる場合がございます。
※ご予約はご予約専用ページにて承ります。右記のQRコードをお読み取りください。
※ご提供メニューの内容についてのご質問は、お手数ですが店舗までお問い合わせください。 ※写真はイメージです。

お席、コースの
ご予約はこちらから
お願いいたします