

締め切り:8月7日(日)

TEL&FAX) 03-5634-8976

Pomponne 宛

## ポンポンヌ・2022サマーセール

- 商品のお届けは原則8月11日以降となります。
- お申し込み後、送料(下記参考)込みの代金をご連絡いたしますので下記までお振込みお願いいたします。  
【お振込先】三菱UFJ銀行 新富町支店 普)0023496 カ)オフィスエム
- お届けはヤマト運輸利用の宅配便になります。

### 《ご注文》

(白)C=シャルドネ (黒)PN=ピノ・ノワール M=ムニエ

	銘柄	本数	金額(税別)	コメント
--	----	----	--------	------

#### ブラン・ド・ブラン(白ブドウ)

1	シャピエイ・エクストラ・ブリュット C100		4,300	「最高級のシャンパンをお手頃な価格で」が理念です。グラン・クリュ、オジェのシャルドネ100%、ドザージュ4g、MLF発酵なしのすっきりとした柑橘系の美味しさ。値上がりラッシュの状況下、この価格は見事です！
2	デュフル・アヴァロン・ブリュット・ナチュラル C100		9,000	ノンドゼの醍醐味で人気のデュフルのリュ・ディ(小区画)シリーズでしたが、既に生産終了。日本在庫分をまとめて購入しておりますので、デュフルファンの皆様に少しずつおすすめしていこうと思います。
3	ピエール・ジモネ C100		5,500	この暑さ、外から帰ったらグイッとシャンパーニュ！そんな時には欠かせない、キレと酸と果実のバランスが最高のピエール・ジモネ。ハウスシャンパンとして常備ください。
4	ピエール・カロ・ブリュット・ナチュラル C100		6,600	アヴィズ村、ピエール・カロのドザージュ・ゼロ版。ピエール・カロは黄色い果実のふくよかさがあり、辛口でも酸がキツ過ぎず、柔らかさすら感じます。この夏こそ是非に。
5	ルグレ・ミネラル C100		7,600	南部、コート・ド・セザンヌでピオを実践しているルグレ。8年間もの長い瓶熟成をしています。ドザージュ4g、コート・ド・ブランとは異なる柔らかな酸のうま味が感じられます。
6	ガントワ・ルーヴェ C100		5,200	グラン・クリュのシャルドネ、オジェ村50%、クラマン村50%を使用。平均60年という深い樹齢でドザージュは1g。ブドウの完熟度がよくわかるふくよかさです。ボトルにはオジェ村のシンボル「カエル」がエッチングされています！

#### アサンブラージュ / ブラン・ド・ノワール

7	テヴネ・ドルーヴァン・アンフィニ・エクストラ・ブリュット C50 M50		9,600	ヴィニユロン(栽培家兼醸造家)オブザイヤーを受賞。とにかくピュアで美しい飲み口です。400本限りの限定生産であるアンフィニが1ケースのみ入荷。ドザージュ2gの辛口ですが、樹齢も50年と深く、リザーヴワインも50%使用、みずみずしく複雑な味わいを楽しんでいただけます。
8	サヴァール・ルヴェルチュール PN100		6,900	今や引く手あまたのサヴァール、ルヴェルチュールはスタンダードキュヴェながら、しっかりとした果実味があり、どなたにでも好き嫌いなく親しんでいただける味わいです。
9	マルグリット・ギユイヨ・キュヴェ・デジール M100		7,100	新登場！芳醇な香り、MLF無のキレ、余韻にはまた柔らかな甘やかさが戻り、ボリュームを感じます。2022年、フランス、ポールボキューズのハウスシャンパンにも採用。キリッと冷やしていただいても美味しく味わえるブラン・ド・ノワールです。
10	マノン・ブティエ・ゲール・トレ・ド・カラクター PN45 M55		10,200	新登場！モンターニュ・ド・ランスでは珍しいシャルドネの産地、ヴァレ・マルムリー村の造り手。このブラン・ド・ノワールは年産3583本のみ。「トレ・ド・カラクター」は「他とは異なる個性」という意味で、極めて珍しいヴァレ・マルムリー産のピノ・ノワールを使用していることを表します。とにかくバランスよくエレガント。

#### ロゼ

11	ピストロタージュ・ロゼ(ドザージュゼロ) PN100		10,300	ブラン・ド・ノワールに赤ワインをブレンド。樽で仕込み、5年間瓶内熟成。ドザージュゼロ。淡いピンク色、タンニンが柔らかく、酸もしっかり、ドライで大人のロゼ。皆様にお褒めいただく、おすすめロゼです。
12	ピエール・ジモネ・ロゼ・ド・ブラン C92.5 PN7.5		7,100	人気、ピエール・ジモネのロゼ。ブラン・ド・ブランに赤ワインをブレンドしています。ロゼは飲みたいが、重たく感じるのNG、甘さを感じるのもNGという気分の日に。すっきりとした旨味を楽しんでいただけます。
13	マルグリット・ギユイヨ・フルール・ド・フロ C30 PN30 M40		9,600	新登場、9番マルグリット・ギユイヨのロゼ。ほんの少し琥珀がかかったサーモンピンク色。エビやロブスターなど甘みを感じる魚介やナッツ系のデザート、キリッと冷やしてアフタヌーンティーにも！
14	ドラピエ・ブリュット・ナチュラル・ロゼ PN100		7,900	ピノ・ノワールをセニエ(じっくりと醸して)して造られるロゼ。特に日照の良い畑のブドウをぎりぎりまで熟してから収穫するため、ドザージュゼロであっても、かえってふくよかに感じます。
	合計			

【ご依頼主氏名】

---

【配送希望日時】            月    日            時間指定: なし・あり (午前・午後 \_\_\_\_\_ )

【配送先住所】

〒

電話:

---

【参考送料】 1本 ¥930    2本~4本 ¥1150 (クール便+ ¥220)  
                  5本~6本 ¥1390 (クール便+ ¥330)  
                  7本~9本 ¥1610    10~12本 ¥1850 (クール便+ ¥660)

【その他】