

締め切り:8月6日(日)

TEL&FAX) 03-5634-8976

Pomponne 宛

## ポンポンヌ・2023サマーセール

- 商品のお届けは原則8月9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
----	----	--------	------

#### オン・アイス(氷を入れて!)

1	ラミアブル バンキーズ・オン・アイス ドゥー C40 PN30 M30		氷を入れて楽しむ為のドザージュ50gのドゥー(甘口)です。氷を入れて、是非フレッシュミントを加えてお楽しみください。ナチュラルな甘さで、軽やかでフレッシュ、とても美味しいです。オン・アイス・シャンパーニュでこの価格は素晴らしい!暑い夏に是非一度お試しください
		6,600	

#### ブラン・ド・ブラン(白ブドウ)

2	ルポー・バティスト・グラン・レゼルヴ C100		エペルネ近郊の、歴史ある生産者。ピオディナミ移行を進めていきましたが、正式にBio認証がとれたため、エチケット変更に伴い在庫分をお値引きしてご案内です。ドザージュ8g、ご家庭のお食事にも合うリラックス系ブラン・ド・ブラン
		5,900	
3	ボネール クラマン・エクストラ・ブリュット2015 C100		クラマンに本拠地を置く生産者。シャルドネは全てグラン・クリュにあります。こちらはクラマン100%、7年以上の熟成を行い、ドザージュは2.5g、クリーミー&シンプルなブラン・ド・ブラン。
		6,900	
4	ペルトワ・ルブラン ランヴィティウーズ C100		シュイイとメニル・シュル・オジェのシャルドネ100%。平均樹齢40年の古樹。一部樽を使用、ソレラによるリザーブワインを50%ブレンドして4~5年瓶熟成。ドザージュはMCRで2~4g。この要素だけで美味しさが伝わりますね。
		8,700	
5	J.ヴィニエ レ・ロング・ヴェルジュ C100		クラマンとシュイイのシャルドネを使用。実質2013ヴァンテージ。キレがありながら酸は丸く感じ、グレープフルーツの皮の白い部分のような柔らかな苦みもあります。さらっとして、清涼感を感じられるブラン・ド・ブラン。
		12,400	
6	JMセレック ソリスト・シャルドネ C100		どうとう割り当てになってしまったJMセレック。スタイルはそのままに、どんどん複雑味がましてパワーを感じます。最初は冷やして、そのまま温度による変化を楽しんでみてください。
		15,600	
7	ピエール・ジモネ エノフィュー・ノンド ゼ2008 C100		これは珍しい!ピエール・ジモネで熟成の風味を感じられる貴重な1本です。ノンドゼならではのドライな後味が心地よく、上質な上湯スープに合わせて飲んでみてください。
		16,600	

#### アサンブラージュ(ブレンド) / ブラン・ド・ノワール(黒ブドウ)

8	カステルノー エクストラ・ブリュット C45 PN10 M45		大手協同組合の直営となり、最高級のブドウが供給され、組合のトップ・ブランドとして息を吹き返したカステルノー。このエクストラ・ブリュットはドザージュ2g、7年という長い熟成、フレッシュで繊細、しっかりとした旨味、複雑さもあり大変美味です。
		6,800	
9	モーリス・ショパン レ・ザルパン C10 PN5 M85		増竹的にはすい星のごとく現れたモーリス・ショパン。滑らかな泡と綺麗な果汁のバランスが素晴らしいです。このレ・ザルパンはドザージュ8g、十分に柔らかさもあるます。最初はキリッとひやして、ご家庭の料理に合わせて召し上がってみてください。
		6,800	
10	セルジュ・マチュー エクストラ・ブリュット ピュール・ピノ PN100		コンクール世界大会優勝ソムリエがお気にいりに加えるセルジュ・マチュー。ピュアなピノ・ノワールの美味しさがぎゅっと詰まったピュール・ピノの、通常輸入のないノンドゼ版です。
		6,900	
11	ローラン・ベナール ヴァンダンジュ・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット 2011 PN50 M50		昨年末にご好評をいただきましたので、今回はブラン・ド・ノワールをご紹介します。エルヴェ・ジュスタン仕込みのピオディナミ製法、品の良いミネラルと果実の旨味がバランスをとる透明感を感じるシャンパーニュです。ドザージュ2gの辛口です。
		11,500	
12	ドワイヤール・ウイユド・ペルドリ 2018 C45 M45 PN10		ウイユド・ペルドリ(やまうずらの目)の名の通り、オレンジがかった淡い金色。上質なピノ・ノワールの熟成感が、石灰質の塩味のニュアンスと交わって、まるやかに、温かみのある味わいです。ビスクープ、サフラン風味のお料理によく合います。
		16,500	

ロゼ

13	ペルナール・ペルトワ プリュット・ロゼ・ キュヴェ・フラヴィー C93 PN7	7,400	グラン・クリュ、メニル・シュール・オジェのシャルドネに ヴェルズネイの赤ワインをブレンドした限定商品です。 すっきりと、酸が引きしまった、夏のロゼとしておすすめの シャンパーニュです。
14	グロンニエ カルプ・ディエム・ロゼ・ド・ セニエ PN50 M50	8,300	優しい味わいが特徴のグロンニエ、カルプ・ディエムは 「今を楽しむ」という意味です。このロゼ・ド・セニエは通常 輸入されていない限定品。柔らかなセニエの風味を感じ ていただけます。
15	ルクレール・ブリアン ロゼ・ド・セニエ PN100	10,400	ピオの巨匠、エルヴェ・ジェスタン率いるルクレール・ブリ アンのロゼ・ド・セニエ。香りにしっかりとした赤い果実が 感じられ、飲み口は超ドライ、心地よい苦みと豊かなコク のバランスが絶妙です。
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940 2本~4本 ¥1230 (クール便+¥220)  
5本~6本 ¥1530 (クール便+¥330)  
7本~9本 ¥1850 10~12本 ¥2190 (クール便+¥660)

【その他】

\*クール便のご利用の場合はその旨ご記入ください