

ポンポンヌ・2025サマーセール

- 商品のお届けは原則8月8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	ミシェル・ゴネ・ヴァンデ・モンゲー C100		8,000	アヴィズの老舗メゾン、ミシェル・ゴネが所有するコート・デ・パール、ヴァンデとモンゲー村のシャルドネから造られたブランド・ブラン。ヴァンデの爽やかなフローラルさ、モンゲーの火打石由来の塩味が交わった絶妙な旨味です！
2	A. ベルジェール・テール・ブランシュ C100		8,000	日本初入荷、ユリス・コランと同じ地区を本拠地とし、シャルトーニュ・タイエ、ドント・グルレなど、人気生産者が多数参画する「アルチザン」グループに招待を受ける形で今年から加入。雑味のないフレッシュな果汁が滑らかで、ノン・ドゼですがまろやかに感じます！
3	ドウラヴェンヌ・ブランド・ブラン・クラマン・グラン・クリュ C100		8,400	ピノ・ノワールの聖地、グラン・クリュ、ブジー村の生産者ですが、コート・デ・ブランのグラン・クリュ、クラマンとオワリイにもシャルドネを所有、限定品として年に数回入荷します。しっかりとした骨格と、新鮮なフルーツや白い花を思い浮かべるような、ふくよかな味わいも感じられます
4	ピエール・カロ・ブリュット・ナチュール C100		9,000	アヴィズの人気生産者、ピエール・カロのノン・ドゼ版です。黄色い果実を感じさせる果汁のコクがピエール・カロの個性ですが、このノン・ドゼにもしっかりと表現されています。加糖ゼロでも芳醇で、酸味が柔らかくにさえ感じます。
5	ピエール・ジモネ・ノン・ドゼ C100		11,600	国民のハウスシャンパーニュとも呼びたいような、酸味、果実味、塩味、その他すべての要素がいずれも突出せず絶妙のバランスのピエール・ジモネ。今回はノン・ドゼ(加糖ゼロ)をご案内します。諸事情により年末まで入荷がされないようです。このノン・ドゼのあとはしばらくご案内もお休みします。
6	Jヴィニエ・ピュール・クラマン・ブランド・ブラン・エクストラ・ブリュット(2016) C100		12,800	グラン・クリュ、クラマン村の単一区画、「レ・フルシェ」のシャルドネを使用、エチケッに記載はありませんが、事実上2016単一年です。さすがのミレジメ、泡のキメが細かく、余韻も長く、細身ながら、複雑な旨味がたっぷり、上品な和食にもお勧めです。リュ・ディとしてはお値ごろだと思えます！

アサンブラージュ / ブランド・ノワール

7	オートロー・ラスノー・ブランド・ノワール・ノン・ドゼ C50 PN50		7,300	この暑い夏、ブランド・ノワールにも辛口を！20年以上の経験を持つ当主が、ほぼビオロジックで育てるブドウを、ステンレスタンク、樽、アンフォラを使用して仕上げています。エチケッも淡いブルーで清涼感があり、この夏こそのおすすめです。
8	オーロール・フロリアン・ラヴァル・シンポジウム PN30 M70		9,400	少量生産ながら、EU、アメリカにも輸出され、国内ではタイウアンなどの星付きレストランにもオンリストされている注目生産者です。こちらもドザージュ2.2g/lの辛口ブランド・ノワール。エチケッには、ミツバチの可愛いイラストが描かれています。
9	ジュール・プロシェ・プレミス C40 PN60		10,800	日本初入荷、エマニュエル・プロシェはじめ、他のプロシェ家の曾祖父の名を冠したメゾンです。当主は醸造学校、ジャック・セロスでの研修を経て僅か0.5haからスタート、現在は3.5ha所有する超期待の若手生産者。ハーブのニュアンス、ナチュラルな苦み、鮎に合わせてみては？新たなプロシェ！是非お試しを
10	エグリ・ウーリエ・レ・ヴィーニュ・ド・ビスイユ・1Cru C70 PN15 M15		21,000	エグリ・ウーリエがヴァレ・ド・ラ・マルヌに所有する樹齢40年を超えるシャルドネを主体とした1本。100%樽発酵、樽熟成、ドザージュ僅か1g/l。エグリ・ウーリエでは唯一のシャルドネ主体のキュヴェです。一口飲んだとたん「美しい～」と感動が！
11	エグリ・ウーリエ・グラン・クリュ・アンボネ C30 PN70		23,000	グラン・クリュ、アンボネの樹齢40年を超えるピノ・ノワールに、同じくアンボネのシャルドネをブレンドしています。リザーブワインを50%も使用、豊富な酸と厚みのある豊潤な果実味が交わって、とにかくまろやかです！ブランド・ノワールは高値でなかなか手がでませんので、エグリ・ウーリエファンの皆様是非

ロゼ

12	ピエール・ジモネ・ロゼ C93 PN7		8,700	ピエール・ジモネ・ブラン・ド・ブランにピノ・ノワールの赤ワインを7%ブレンドした淡い色が美しいロゼです。目をつむって飲むとロゼかどうか迷うほどのエレガントな味わい。お休みの日に、お昼間の明るい時間からでも！
13	B. ジラルダン・コオラトゥーラ・ロゼ (ノン・ドゼ) M100		10,200	ロゼにも辛口を！ノン・ドゼのロゼです。ムニエをじっくりプレスして造られたロゼ。ムニエの柔らかさ、セニエ方によるコク、ドザージュ・ゼロならではのキレのバランスがとれた味わいです。音楽記号を飾り絵風に描いたエチケツトも可愛い！
14	ルプルー・プネ・ブリュット・ロゼ2014 PN100		10,200	ヴェルソーに本拠地を持つルプルー・プネ、小規模ですが1660年創業の名門中の名門です。グラン・クリュ、ヴェルジーとヴェルズネイのピノ・ノワールを50%ずつ使用、自家醸造したピノ・ノワールの赤ワインを1割ブレンドしています。グラン・クリュのピノ・ノワール100%ロゼ、お試しください！
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】