

2016年春のワインテイasting会

毎々格別のご厚情を賜り厚く御礼申し上げます。春のワインテイasting会を下記の内容にて開催いたします。お忙しいところ恐縮ではございますが、ご来場賜りますよう、お願い申し上げます。

日時： 2016年2月25日(木) 11:00 ~ 16:30

会場： グランハイアット福岡 2階 ザ・レッドローズ

〒812-0018 福岡市博多区住吉1-2-82 TEL:092-282-1234
 アクセス：JR博多駅「博多口」より徒歩約10分
 若しくは「博多駅前A」バス停より100円循環バスに乗車。
 「キャナルシティ博多前」(約7分)で下車、徒歩約3分

※ご来場の際は、お名刺を2枚ご持参くださいますようお願い申し上げます。
 ※当日はワインの試飲がござります。お車でのご来場はご遠慮ください。

ブルゴーニュ&ロワール限定！60種の高品質でナチュラルなワインをご紹介します。造り手の個性を再発見してください。

フランスより三メーカーが来日します。シャブリの「ドメヌ ジャン・コレ」、ロワールの「ドメヌ サン・ニコラ」&「ドメヌ ペレ」



▲ ドメヌジャン・コレ
(醸造長 ロマン・コレ)

伝統的なシャブリの造りを受け継ぐ一方、ピオロジックを導入し、革新を続けています。



▲ ドメヌペレ
(当主 ポール・アンリ)

メネトゥー・サロンモローク村の代表格。「モローク村のワインの基準となる味わい」とまで評価されています。



▲ ドメヌサン・ニコラ
(当主 ティエリー・ミッション)

無名のワイン生産地ヴァンデから高く評価されるワインを送り出し、VDQS規格だったこの地のワインをAOP フィエフ・ヴァンデアンプレムへ昇格させました。

来日セミナー

「3つの産地と3つの個性。新たな世代の新たなワイン造りによる、ワインの進化を探る」 14:00~15:30
 個性ある3つの造り手が、それぞれの産地で新たなワイン造りにより生み出す、味わいの秘密に迫ります。

マデイラワイン マデイラバーで大好評！『比較試飲セット』のご提案 と 新入荷のオールドヴィンテージ

昨年銀座にオープン致しましたマデイラワインバー『マデイラ エントラーダ』で、ご好評いただいております「比較試飲セット」など、お店でのマデイラワインのお勧め方法をご提案させていただきます。また、新入荷いたしましたオールドヴィンテージをご紹介します。

その他、シャトー酒折の新ヴィンテージを含む約90アイテムをテイastingいただけます。

お申込書：下欄に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

FAX:075-681-0723

■貴社名： _____ ■ご参加者氏名： _____ (名様)

業態(該当欄を○で囲んでください)：小売店・飲食店・卸・プレス・その他 _____ ■ご帳合先： _____

■ご住所： _____ ■TEL： _____

■Eメールアドレス： _____ ■FAX： _____

※Eメールアドレスをご記入いただいた方には、ワイン会等のご案内を配信させていただきます。

セミナーへ参加ご希望の方はチェックを入れ、参加希望人数をご記入下さい。

■セミナー参加： セミナーに参加を希望します。 参加希望人数： _____ 名

※セミナー会場名：弥生(2階) / セミナー実施時間 14時00分~15時30分

【ご注意】ご予約が完了いたしましたらFAXにて確認書を返信させていただきますので、FAX番号のご記入をお願いいたします。尚、セミナーの席数には限りがございます。万一満席の場合は、悪しからずご了承願います。