

12月度 シャンパーニュ特別条件のご案内



グラン・クリュ畑の広がるアイで1860年に誕生した
「シャンパーニュアヤラ」。

160年以上の歴史を持つシャンパーニュ地方でも最も古いメゾンの一つです。
ドライシャンパーニュの先駆者として愛されてきたアヤラのスタイルは、
快活で洗練されている一方で、熟成感も同時に合わせ持つ独自の世界観。
まさに、特別な季節にふさわしいエレガントなシャンパーニュです。
ぜひこの機会にお試しください。



商品名	ブリュット マジュール N.V.
商品コード	582962
容量	750ml
品種	シャルドネ45,ピノ・ノワール35, ムニエ20%
タイプ	白・辛口
熟成	36ヶ月以上
ドザージュ	7g/L

コメント	アヤラのスタイルを完璧に表現した フレッシュでエレガントなシャンパーニュ 【色】明るいゴールド 【香り】シトラス、白い花、リンゴ、梨などの繊細 な香りが豊かに重なります。 【味わい】上質で豊富な泡立ちがあり、 果実味はフレッシュでバランスが良く、滑らかな 口当たりと長い余韻を楽しめます
評価	ワイン・スペクテーター 2011/11/30 ⇒92pt ワイン・エンスージアスト2019/12/30 ⇒91pt

上代価格

¥ 6,500

特別価格

¥ 4,380

掛率

67.38%

ご注文

本



商品名	ロゼ マジュール N.V.
商品コード	582963
容量	750ml
品種	シャルドネ50,ピノ・ノワール40, ムニエ10%
タイプ	ロゼ・辛口
熟成	36ヶ月以上
ドザージュ	7g/L

コメント	シャルドネを中心に据えた瀟洒な ロゼシャンパーニュ 【色】淡く繊細な桜色【香り】苺、ラズベリーなど の華やかな赤い果実の香りに柑橘のニュアンス。 【味わい】軽やかなアタックと存在感ある味わい。 シャルドネのフレッシュな味わいに、ピノ・ノワール とムニエ由来のラズベリーや西洋スグリなどの果 実感がバランス良く溶け合っています。 長く官能的な余韻を持つ上質な味わいです。
評価	ワイン・スペクテーター 2020/11/30 ⇒91pt ワイン・エンスージアスト2011/12/1 ⇒90pt

上代価格

¥ 8,000

特別価格

¥ 5,380

掛率

67.25%

ご注文

本



商品名	ル・ブラン・ド・ブラン 2014
商品コード	582964
容量	750ml
品種	シャルドネ100% (コート・デ・ブラン)
タイプ	白・辛口
熟成	72ヶ月以上
ドザージュ	6g/L

コメント	卓越したヴィンテージのシャルドネで造り 出される至高のブラン・ド・ブラン 【色】輝きのある明るいイエロー 【香り】レモン、リンゴ、黄色いプラム、プルメリア の花の香り 【味わい】軽やかながらシルキーで官能的な味わ い。シトラスフルーツやリンゴなどのフレッシュな果 実味と、コート・デ・ブランならではのミネラル感が 共存しており、余韻も長く楽しめます。
評価	ワイン・スペクテーター 2021/6/30 ⇒94pt パーカー・ポイント2021/4/1 ⇒93pt

上代価格

¥ 10,000

特別価格

¥ 6,780

掛率

67.8%

ご注文

本

貴店名

様

ご住所

TEL

■表示価格はすべて税別です ■画像はイメージです

DANGAMI
ダンガミ

GULLIVER
WINE & SPIRITS SHOP GULIVER
PRODUCE BY HAWAII

Vin Nerd
Global Standard & Natural Wine

株式会社ダンガミ【担当：松江】 **ご注文FAX: 092-732-6268**