



## CHAMPAGNE GLASS TASTING SEMINAR

グラスの形状によってワインの「香り」や「味わい」、泡の質感がいかにかかわるのかを体感して頂くシャンパーニュ・グラステイスティングセミナーです。

今回は、スペシャルセミナーとしてJean Vesselleの2種類のシャンパーニュと、シャンパーニュのメゾンが造る赤ワインをご用意致します。

2022.7.30 SAT  
15:00~16:30

@リーデル名古屋店

## Jean Vesselle (RM) / ジャン・ヴェッセル (RM)



モンターニュ・ド・フランス地方のブーژی村にて3世紀前からシャンパーニュ造りを始めていた一族の歴史を引き継いで、1930年に創設された家族経営のレコルタン・マニピュランです。

商売を広げることよりも信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに使命をかける別格的に小規模な生産者。

ジャン・ヴェッセルの信念はテロワールの特徴を表現しながら、エレガンスとフィネスを調和させる事。情熱を持って、献身的に取り組んで醸されたシャンパーニュはシーンを選ばず、前菜からデザートまでフィットします。

講師：庄司大輔 リーデル・ブランドアンバサダー  
リーデル・シニア・グラスエデュケーター

## <セミナーでお試しいただける飲料>



コトー・シャンブノワ・ブジュー・ルージュ・グラン・クリュ 2009  
(ピノ・ノワール 100%) ¥6,600 (税込)  
ルイ 14 世時代のヴェルサイユで重宝された優しく品のあるベリー系の果実味いっぱいの赤ワイン。



シャンパーニュ・グラン・クリュ・ブラン・ド・ブラン・ド・シュイ・ブリュット・ナチュール 2014  
(シャルドネ 100% / ドサージュなしの厚みのある極辛口)  
¥14,300 (税込)

女性当主デルフィヌの夫ダヴィッドの実家から、彼の祖父から受け継いだシュイイ村のシャルドネだけで造った初ヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン・シャンパーニュ。  
年間 1,750 本のみ生産で、日本に 60 本しか入荷していない貴重なシャンパーニュです。



シャンパーニュ・ドゥミ・セック・ロゼ・フリアンディーズ  
(ピノ・ノワール 100%) ¥8,580 (税込)  
イチゴをかじった様な爽やかな甘みが特徴のスイーツと相性の良いロゼ シャンパーニュ。  
イチゴのスイーツとのペアリングも楽しみいただけます。

●日時：7月30日(土) 15:00 ~ 16:30

●会場：「リーデル名古屋店」  
名古屋市中区錦 3-6-29 サウスハウス 1 階

●定員：先着 18 名様

●ご参加費：¥11,000 (税込)

セミナーで使用した「リーデル・ヴェリタス」シリーズのシャンパーニュグラス(¥5,500 税込相当)をお持ち帰りいただけます。  
※キャンセルポリシー  
定員制のイベントの為、お申し込み後のキャンセルはご遠慮くださいませ。  
ご都合が悪くなりました際は、お早めのご連絡をお願い致します。  
セミナー1週間前の7月23日(土)以降のキャンセルは、キャンセル料として会費全額を頂戴させていただきますこと、あらかじめご了承ください。

●お問い合わせ / お申込み：リーデル名古屋店までお電話にて  
電話：052-954-8015

営業時間：平日 12:00~20:00  
土曜・祝日 11:00~18:00 日曜日：休店

【新型コロナウイルス感染拡大防止対策について】

- ・入口にて、手のアルコール消毒をお願い致します。空気清浄機を設置、店内の換気も確保しております。
  - ・スタッフは全検温、マスク、手袋着用にてサービス、テーブルは真ん中を空け、間にアクリル板を設置致します。
  - ・新型コロナウイルスの感染拡大の状況により、中止、または延期の可能性もございます。あらかじめご了承下さいませ。皆様のご理解、ご協力をお願い申し上げます。
- ※未成年の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転される方のご参加はご遠慮下さいませ。

