

CH.ムートン・ロートシルトを
熟成させた樽で熟成



DOMAINE
DE
BARONARQUES

VIGNOBLE
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

CHムートンが
南仏で手掛けるワイン

ラ・キャピテール・デュ・ドメヌ・ド・バロナーク 生産者来店試飲販売会

12/8 Sat.
15:30-17:30

※交通事情等により開始時間が遅れる場合がございます

会場:イオンリカー

大崎広小路駅前店

参加費:無料

※当イベントではお酒をお出します。車・バイク・自転車でお越しのお客様、ならびに未成年のお客様はご参加頂けません。

オーパスワン、アルマヴィーヴァに並ぶ、第3のプレミアムワイン「ドメヌ・ド・バロナーク」は、フランス最古のワイン生産地である南フランスに、CHムートン擁するバロン・フィリップ社が単独で所有している。その高い品質と際立った評価により、新たに作られた初のAOCリムーワイン。そのバロナークが新しいコンセプトで手掛けるもう一つのワインが「キャピテール・ド・バロナーク」。醸造はムートンと同じ方法で行い、熟成はムートンの1年使用樽で6ヶ月間樽熟成を行う。これぞ南仏のグランヴァンです。



ドメヌ・ド・バロナーク
セールスマネージャー
Flore SCHULTZ氏

出品ワイン (予定)

La Capitelle du Domaine de Baron'Arques 2013

ラ・キャピテール・デュ・ドメヌ・ド・バロナーク 2013

(メルロー58%、マルベック22%、シラー20%)

当日は特別にバックヴィンテージ2010年との比較試飲もお楽しみいただけます

※販売は2013年のみとなります



ご予約・お問合せ: イオンリカー大崎広小路駅前店
TEL: 03-6417-4488 (営業時間10:30~22:30)