

TASTING EVENT



AEON LIQUOR

イオンリカー専門店 無料試飲イベントのご案内

2018年

6月15日(金) 18:00~

6月16日(土) 14:00~

参加費
無料
ご予約不要

日本人ならではの職人氣質を感じるブルゴーニュ
仲田晃司氏が手掛ける「ルー・デュモン」2015年特集



◆ルー・デュモン

ブルゴーニュルージュ 2015
(フランス、赤、ミディアムボディ)

仲田さんは清潔さを求め新樽を多用します！さらに新樽の強さが出ないように、葡萄を収穫後そのまま新樽内で一次発酵&二次発酵（樽を立て、蓋を外して実施）を行います。樽内で発酵することで樽の成分も一緒にワイン内に溶け込み、エレガントな造りになります。

品種：ピノワール 100%



◆ルー・デュモン

ブルゴーニュブラン 2015
(フランス、白、辛口)

これはムルソー？と思わせるような完熟したブドウにバターやカスタードクリームなどの樽由来のリッチな香りがあり、果実味、酸味、コク、余韻の長さで通常のブルゴーニュ・ブランのクオリティを明らかに上回る品質になっております。このクラスで新樽40%、18カ月間の樽熟は無いと思います！採算度返し力作です！

品種：シャルドネ100%

※当イベントは都内・神奈川のイオンリカー専門店20店舗で開催しております。イオン直営店では実施しておりません。
※お酒のイベントです。車・バイク・自転車でお越しのお客さま、ならびに未成年のお客さまはご参加頂けません。