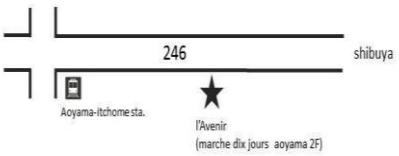
～ずっと追い求めていた画期的ワイン、遂に入荷！～

ラヴニール試飲会のご案内

いつも大変お世話になっております。
いよいよ秋！ずーと追い求めていた画期的ワインが遂に入荷しました！
このワインで、真のテロワールとは何かが理解できます！！！絶対お試しくださいネー
今月もよろしくお願い申し上げます！

株式会社ラヴニール　代表取締役　大園　弘

日時：平成 30 年 9 月 11 日（火）12 日（水）
午前10時半～午後 1 時
午後 2 時～4 時半（4 時半に試飲終了いたします）



会場：ラヴニール・セミナールーム　**東京都港区北青山 1-4-4 北青山ビル 2 階**
ワインショップ「マルシェ・ディ・ジュール青山店」2 階　**TEL.03-6432-9950**
☛東京メトロ「青山一丁目」駅①番出口、徒歩 2 分（青山通り沿い）、マルシェ店からお入り下さい
参加費：500 円　※お名刺をご持参ください

試飲ワインご紹介　～フリーテイスティング、21 アイテム予定

◆**ムッチャーダ・レクラパール（ヘレス）**：80 年前までシェリーは酒精強化されていなかった？！しかもパゴ（クリュ）の格付けが歴然と存在し、パゴごとに値段が決められ取引されていた！しかも土壌はシャンパーニュと同じ完全な石灰質。そこに目を付けたダヴィッド・レクラパールと共に、驚くほどエレガントな白ワインが生まれた・・・
シェリーの歴史に、今、大変革が起きつつあります！時代の変わり目の瞬間です！！お見逃しなく！！！

◆**グランジュ・パクネス（ジュラ）**：新ヴィンテージが入荷して来ました！ エレガントさに更に磨きが掛かってきました！目玉は、樽熟させた原酒から造ったクレマン。何という美味しさ・・・

◆**レスティニャック（ベルジュラック）**：赤の新キュヴェ“ル・ルージュ・エ・ル・ノワール”入荷！マルベック 50%で赤果実を気持ちよく楽しませてくれます～

◆**ボナギル（カオール）**：カオールに所在するのに、マルベックが一切植わっていない・・・（どういうこっちゃ？！）ソーヴィニヨン、シャルドネ、ガメイ、メルロから品種ごとに果実味豊かなワインを生み出してます！

☆対象は酒販店様・飲食店様・ジャーナリストなどプロの方に限定させて頂いております☆

LAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIR **参加申込書** LAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENI

Fax to 03-6730-2781 ㈱ラヴニール行

＊ご参加ご希望のお日にちの□にチェックしてください＊

□9 月 11 日（火）参加　/　□9 月 12 日（水）参加

準備の都合上、下記にご記入の上 Faxにてお申込みください

御社（店）名		参加者お名前（代表者）	様
ご住所	〒 同伴者人数：　人		
TEL		FAX	
e-mail adress			

l'Avenir Convivialité autour du vin　**＜お問合せ＞ ㈱ラヴニール TEL.03-6432-9950 FAX.03-6730-2781 E-Mail:info@lavenir-wine.com**