

# L'Avenir Press News

2014.10

ラヴニールのワインが『Safari 2014.12月号』  
レストラン連載ページに掲載されました。

大門駅より徒歩1分のビストロ『Aux delices de dodine オ テリス ド  
ディーヌ』の豚肉料理のベストマッチングワインとして紹介！

この機会に、是非、ラヴニールワインの美味しさをお確かめください。

シャトー・カントローデット プレスティージュ ブラン  
AOC グラーヴ・ド・ヴェイル

ぶどう品種：セミヨン

熟した白桃や黄桃の香り、焼栗やノワゼット、焦がしバターの香ばしい香り、  
丸みのある口当たりでとてもエレガント。

リブルヌの対岸に位置する狭小アペラシオン、グラヴ・ド・ヴェイルは、ドルドーニュ川によって運ばれた  
小石がたくさん存在することにより特別なテロワールが存在し、別格的な高品質ワインを産出しています。  
このシャトーは、1870年よりシャトリエ家により受け継がれ、いち早く高品質ワインの生産を目指した  
先駆者でもあり、周りを木々に囲まれた恵まれた自然環境を生かし、土壌の分析に始まり、土地にあった台木  
の選定、品種の選択、密植度、栽培方法など全てを見直し、土地の特徴を兼ね備えた健全で高品質なぶどう  
を収穫しています。区画ごと品種ごとに最適な醸造をされ、各キュヴェが造られています。  
白ワインはセミヨン主体で、香り豊かで優しい口当たりが特徴です。



## AUX DELICES DE DODINE

豚肉料理とワインの  
マッチングに吉報！  
「Chateau Cantelaudette Prestige Blanc」は、リブルヌの対岸に位置する狭小アペラシオン、グラヴ・ド・ヴェイルで産出された高品質な白ワインです。熟した白桃や黄桃の香り、焼栗やノワゼット、焦がしバターの香ばしい香り、丸みのある口当たりでとてもエレガントな味わいを持っています。このワインは、豚肉料理のベストマッチングワインとして紹介されています。

〔お問合せ〕

輸入販売者：株式会社ラヴニール  
tel.03(6432)9950  
fax.03(6730)2781  
e-mail: info@lavenir-wine.com