

特別限定品のご予約について

ドメイヌ・タケダ《キュベ・ヨシコ》2003年良質年産リリースのお知らせ

ドメイヌ・タケダ《キュベ・ヨシコ》は、自家農園の良質なシャルドネ種で醸造した白ワインを使い、フランス・シャンパーニュ地方の伝統製法（Méthode Traditionnelle）でスパークリングワインに仕上げたものです。白ワインに砂糖と酵母を加え瓶に詰め密閉し、3年以上そのまま二次発酵をさせ泡をワインに溶け込ませる製法です。酵母（澱）はその後、瓶の口に集め急速冷凍し、瓶内圧力で押し出し除去します。そして、コルクを打ちワイヤーをかけ、また3年以上熟成させてから製品にするものです。ドザージュは行わず、スタイルとしてはブラン・ドゥ・ブラン、エクストラ・ブリュト、ノンドゼです。

この度リリースの2003年は、近年にない良質の仕上がりでしたので、瓶内での澱との接触期間を通常より長く11年とりました。

(2015年3月6日 dégorgement)

ヨシコとは、ワイナリー発展につくしスパークリングワインが特にお気に入りの、四代目夫人の名にちなんだものです。

タケダワイナリーの焼印が入った桐箱に入れて、10月にお届けの予定となります。



----- 予約お申し込み書 ※10月のお届け予定です。 -----

	ワイナリー 直販価格(税込)	お一人様2本まで
ドメイヌ・タケダ《キュベ・ヨシコ》 2003年良質年産桐箱入り (200本限定) 750ml	33,000円	本

◎予約締切日は2024年7月19日(金)
当日消印有効です。
※申込多数の場合は抽選となります
のでご了承下さい。

◎より多くのお客様に楽しんでいただける
様に、お一人様2本までのご予約と
させていただきます。

◎10月にお届け予定です。

◎商品はクール便での代金引換でお
届けいたします。

◎取り置きはお断りしておりますので、予め
ご了承ください。

●お申し込み日【必須】： 月 日

●お客様コード：

フリガナ
●お名前【必須】：

●年齢【必須】：

20歳未満の方への酒類の販売はいたしておりません。

〒
●ご住所【必須】：

●TEL【必須】：

●FAX：

9:00～17:00の時間帯で連絡可能な番号をご記入下さい。

●送料

1ヶ所へ1個口あたりの料金です。

【クール料金
消費税込】

東北・関東・甲信越	1,100円
北陸・中部・関西	1,210円
中国	1,320円
北海道・四国・九州	1,430円
沖縄県	3,190円



TAKEDA WINERY