

ワイナリー通信のお客様へ、特別限定品のご予約について

ドメイス・タケダ《キュベ・ヨシコ》2011年産リリースのお知らせ

ドメイス・タケダ《キュベ・ヨシコ》は、自家農園から収穫した良質なシャルドネ種100%を、自社でいねいに醸造した上質な白ワインからできております。

このワインを、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。

伝統製法とは、出来上がった白ワインに砂糖と酵母を加え瓶に詰め密閉し、三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、ビンの口に集め急速冷凍しビン内圧力で押し出し除去(デゴルジュモン)します。そして、コルクを打ちワイヤーをかけ、また三年以上熟成させてから製品にするものです。

デゴルジュモン後に行う補充は、同じキュベ・ヨシコを使いドザージュは行いません。スタイルとしてはブラン・ドゥ・ブラン、エキストラ・ブリュト、ノンドゼです。

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



----- 予約お申し込み書 ※5月中旬のお届けです。 -----

	ワイナリー 直販価格(税込)	お一人様2本まで
ドメイス・タケダ《キュベ・ヨシコ》 2011年産 (100本限定) 750ml	13,200円	本

◎予約締切日は4月16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。

◎5月中旬にお届けいたします。

※他の商品との同送は出来ません。

◎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。

●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

●お申し込み日： 月 日

●お客様コード：

●お客様名：

〒

●ご住所：

●TEL：

●FAX：

9:00~17:00の時間帯で連絡可能な番号をご記入下さい。



TAKEDA WINERY