

フルーティな香りと極上の泡立ちを実現させた

アンリ・グランダン社の
スパークリングワイン新発売！！



GRANDIN

歴史

アンリ・グランダン社の歴史は古く、1886年に父とその息子によって設立されたワイナリーです。息子の名前が会社名となっています。130年の間に、ぶどう畑の面積を拡張し、「メード・トラディシオネル」の製法を確立します。グランダン社が手掛けるスパークリングワインは、花とシトラスの軽やかな香りが漂い、それが評判を呼んでいます。また、ワイナリーを代表する建物は、フランスのルネサンス期頃、「フランスの庭」と称えられるほど美しく、庭園に咲き誇るバラはグランダン社の象徴として、プロモーションでも多く登場しています。

ぶどうに対する強いこだわり

グランダン社は様々な種類のぶどうを自社で栽培しています。その中でも下記4種類のぶどう品種に特化し、それぞれのぶどうの個性やヴィンテージごとの特徴を細かく把握し、長所を引き出せるようなブレンドをしてスパークリングワインを造っています。

- シュナン … ミネラル豊かな味わい
- シャルドネ … 上品で複雑味を与える
- ユニ・ブラン … 生き活きとしたフレッシュな味わい
- コロンパール … アロマを引き出す



メード・トラディシオネルとアンリ・グランダン氏

現在では、「メード・トラディシオネル」の第一人者として知られるアンリ・グランダン氏。彼は、試行錯誤を繰り返しながら、スパークリングワイン造りに取り組んできました。彼の造るスパークリングは、花の香りとシトラスのニュアンスが素晴らしく、持続性のある美しい泡立ちで、フランス国内からも高い評価を得ています。フランスでは、「ロワールのスパークリングを代表するユニークなグランダスタイル」と称されています。



GRANDIN BRUT
MÉTHODE
TRADITIONNELLE

瓶内二次発酵で造られた
極上の泡

GRANDIN BRUT
METHODE CHARMAT

130年の歴史に彩られた
極上の泡立ち

グランダン ブリュット
メード・トラディシオネル

原産国 : フランス
規格 : 750ml/12入り
ぶどう品種 : ユニ・ブラン、コロンパール、シュナン、シャルドネ等とブレンド。
アルコール度数 : 11.5%
ドサージュ : 10g/l
JANコード : 3277190002900
参考上代 : 2,000円(税別)

テイastingコメント:
輝きのある黄金色。瓶内二次発酵を効果的に醸造過程に取り入れ、美しい泡立ちを実現させました。フルーティな香りと爽やかな喉越しの後に、シトラスの仄かな味わいが長い余韻をもたらします。

料理との相性:
冷菜や魚料理、自身の肉およびチーズと良く合います。

グランダン ブリュット
メード・シャルマ

原産国 : フランス
規格 : 750ml/12入り
ぶどう品種 : アイレン、ユニ・ブラン、ドゥレッコ、マカベオ、ガルガーネガ等をブレンド。
アルコール度数 : 11.5%
ドサージュ : 8g/l
JANコード : 3277190004362
参考上代 : 1,500円(税別)

テイastingコメント:
淡い黄金色。持続力のある美しい泡立ちに、花や林檎、西洋梨のフルーティな香りと爽やかな喉越しの後に、シトラスの仄かな味わいが長い余韻をもたらします。

料理との相性:
前菜料理はもちろんのこと、魚介類や白身の肉料理との相性抜群です。